



DAVID SCHMID

SCHMIDART

## DAVID SCHMID

Weltmeister und Europameister der Bäcker-Konditoren  
Leiter und kreativer Kopf der Konditorei-Confiserie-Abteilung der Schmid Beck AG



David Schmid wächst im elterlichen Betrieb in Zunzgen BL auf. Seine berufliche Laufbahn startet er nach der obligatorischen Schule mit der Lehre als Bäcker-Konditor in Liestal. Schon früh lässt erkennen, dass der Hang zur Perfektion seine Stärke ist. Als Kantonsbester der Bäcker-Konditoren seines Jahrgangs nimmt er an der Schweizermeisterschaft teil, die ihm wiederum ermöglicht an den World Skills anzutreten. Inzwischen darf er seine Leidenschaft und Kreativität an der Bäcker-Konditoren-Confiseursen Fachschule Richemont in Luzern so richtig ausleben. Während den 10 Jahren in der Richemont wirkt er an etlichen Wettbewerben mit. Welt-, Europa- und Schweizermeister sind nur einige Beispiele seiner Erfolge.

Nach erfolgreicher Berufsprüfung 2007 wirkt er als Chef Bäckerei-Konditorei im Richemont als Hauptfigur bei der Erstellung des 2011 erschienenen Grundlagen Bäckerei-Konditorei-Confiserie Buches mit.

2012 übernimmt er die Leitung der Konditorei- und Confiserieabteilung im elterlichen Betrieb. Nebenbei leitet er immer wieder Kurse an der Berufsschule Aarau und überbringt unseren Jugendlichen, wie lebendig und kreativ unser Beruf ist.



## FACHBUCH „SAISONALE KREATIONEN“

David Schmid's erstes Werk entsteht in Zusammenarbeit mit dem MATTHAES VERLAG GMBH. Die unvergleichlichen Hochglanzfotografien von Lukas Bidingger (Fotoplus Luzern) lassen die Kreationen für sich sprechen.



**GEWINNER**  
GOLDMEDAILLE DER GAD



Saisonale Kreationen sind ein absoluter Hingucker und Umsatzbringer in Konditorei, Confiserie und Bäckerei, denn das jahreszeitlich wechselnde Angebot exklusiver Kreationen begeistert Kunden.

David Schmid, aufgewachsen in einer renomierten Schweizer Bäckerei- Konditorei, Europa- und Weltmeister der Bäcker-Konditoren und Chef der Konditorei-Confiserie-Abteilung der Schmid Beck AG weiß das aus eigener Erfahrung. Seine wunderbaren essbaren Kunstwerke sind nicht am Reißbrett entstanden – er produziert sie für den eigenen Betrieb, sprich für den Verkauf. Dabei ist es oft unvorstellbar, dass die filigranen, humorvollen und exklusiven Köstlichkeiten gegessen werden.



## ABLAUF MACARON-WORKSHOP

GRUNDKENTNISSE VERMITTELN



ZEIT	ABLAUF	BEMERKUNGEN
10	<b>Einleitung Thema Macarons</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kreativität</li> <li>- Einsatzmöglichkeit</li> </ul>	
25	<b>Macarons-Komponenten herstellen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Macaronschalen (Masse, dressieren, trocknen, backen)</li> <li>- Füllungen (herstellen, verarbeiten)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mitarbeit der Teilnehmer</li> <li>- Tipps und Tricks vermitteln</li> </ul>
20	<b>Macarons fertigstellen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Macaronschalen füllen</li> <li>- Kreative Umsetzungsbeispiele aufzeigen</li> <li>- Lagerung und Umsetzung im Verkauf aufzeigen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mitarbeit der Teilnehmer</li> <li>- Tipps und Tricks vermitteln</li> </ul>

## MACARONS

DIE KRÖNUNG DES GESCHMACKS

### GESCHICHTE

Durch Katharina von Medici gelangten die Macarons im 16. Jahrhundert aus Italien an den französischen Hof. Sie waren zunächst gewöhnliche Kekse und entwickelten sich erst im Laufe der Zeit zu einem raffinierten Feingebäck aus Mandeln, Zucker und Eiweiss.

Im 17. Jahrhundert verbreitete sich das Rezept in Windeseile und sorgte in den grossen französischen Städten für Furore. Heute sind Macarons auf der ganzen Welt als unwiderstehliche Klassiker der französischen Konditorkunst bekannt und beliebt.

### CHARAKTER

Ein Macaron ist ein Häppchen aus Mandelteig, ähnlich einem Baiser mit einer zartschmelzenden Füllung aus Schokolade-Ganachen, fruchtigen Massen oder Buttercremen. Macarons sind Verführung pur: Sie sind zugleich weich und knusprig und lassen sich mit immer wieder neuen Aromen variieren. Naschkatzen müssen auch kein schlechtes Gewissen haben, denn ein Macaron ist nur ein winziges Häppchen, ein kleiner Bissen, der die Stimmung hebt.

### DAVID SCHMID – SCHMIDART

Wir backen unsere Macarons, mit handwerklichem Geschick, viel Liebe und Leidenschaft nach den hohen Regeln der französischen Patisserie-Kunst. Mit auserlesenen und natürlichen Zutaten von höchster Qualität kreieren wir diese von Hand und viel Sorgfalt.



## MACARON VANILLE-TONKABOHNE

Rezept ergibt 95 Stück



### VANILLE-MACARONSCHALEN

#### Hinweis

Am Vortag Eiweiss für Eiweisschnee abwiegen, mit Frischhaltefolie zudecken und bei 16 – 18 °C lagern bis zur Weiterverarbeitung.

#### Masse (1455 g) (190 Stück)

720 g Mandel-Puderzuckermischung (1:1)

126 g Eiweiss, frisch

16 g Wasser

1,5 g Vanillestängel, ausgekratzt  
*glatt rühren (nicht schaumig)*

360 g Zucker

90 g Wasser

*auf 118 °C erhitzen (nicht abschrecken).*

*Sobald die Zuckerlösung 108 °C erreicht hat, das Eiweiss steif schlagen (Stufe 4)*

138 g Eiweiss, gelagert

3,6 g Eiweisspulver

*Sobald ein nicht allzu fester Schnee entstanden ist, die Geschwindigkeit auf Stufe 2 stellen und langsam die Zuckerlösung einfließen lassen. Auf 48 – 50 °C kalt schlagen.*

*Die italienische Meringues nach und nach unter die Mandel-Puderzucker-Eiweiss-Mischung heben. Die Masse leicht zusammenfallen lassen und sofort weiterverarbeiten.*

### DRESSIEREN

3,5 cm Ø: Lochtülle 8 mm Ø

7 – 7,5 g

Lochblech mit Silikonbackmatte

Blech nach dem Dressieren leicht klopfen

30 – 45 Minuten bei Raumtemperatur abstellen lassen

### BACKEN

3,5 cm Ø: Umluftofen: 165 °C / Zug geöffnet

Etagenofen: mit Doppelblech / 160 °C / Zug geöffnet

Backzeit 16– 17 Minuten

Nach dem Backen Silikonbackmatten sofort auf Gitter abschieben

Nach dem Auskühlen (60 – 120 Minuten) die Macaronschalen füllen

#### VANILLE-TONKA GANACHE (600 G) (100 STÜCK)

- 215 g Rahm
- 21,5 g Glukosesirup
- 21,5 g Invertzucker
- 2,3 g Vanillestängel, ausgekratzt
- 0,6 g Tonkabohne, gerieben  
*auf 70 °C erhitzen*
  
- 287 g Grand Cru Opus Blanc 35 %, Tropfen  
*heisse Rahm-Mischung in drei Intervallen begeben, glattarbeiten bis ein elastische, glänzende und homogene Masse entsteht*
  
- 9 g Vanille-Likör 30 Vol.%  
*begeben und mischen*
  
- 43 g Butter, gewürfelt, weich  
*begeben, mischen und mit dem Mixer 1 Minute homogen mixen.  
Mit Frischhaltefolie zudecken und 12 – 24 Stunden bei 16 – 18 °C stabilisieren lassen.*

#### FÜLLEN UND ZUSAMMENSETZEN

- 3,5 cm Ø: Hälfte der Macaronschalen füllen  
Lochtülle 8 mm Ø  
6 g Vanille-Tonka Ganache  
Mit einer passenden zweiten Macaronhälfte bedecken

#### REIFEN LASSEN UND LAGERN

- 3,5 cm Ø: Macaron in Macaronverpackung absetzen  
Verschweissen und Etiketete anbringen  
Bei -18 °C einlagern  
12 – 24 Stunden bei 2 – 5 °C (70 – 80 % Luftfeuchtigkeit) auftauen und reifen lassen

#### HALTBARKEIT

Für Macaron gilt ein ganz wichtiger Grundsatz:  
Macarons, die nicht lange genug gereift sind, also nicht lange genug im Kühlschrank gelagert wurden, sind noch nicht verzehrfähig.

Haltbarkeit im Verkauf: 6 Tage

## MACARON CITRON

Rezept ergibt 95 Stück



### CITRON-MACARONSCHALEN

#### Hinweis

Am Vortag Eiweiss für Eiweisschnee abwiegen, mit Frischhaltefolie zudecken und bei 16 – 18 °C lagern bis zur Weiterverarbeitung.

#### MASSE (1456 G) (190 STÜCK)

- 720 g Mandel-Puderzuckermischung (1:1)
  - 126 g Eiweiss, frisch
  - 8,5 g Wasser
  - 2,4 g Lebensmittelfarbe flüssig, gelb (Ruth)
  - 7,2 g Lebensmittelfarbe flüssig, hellgeb (Ruth)
  - 0,75 g Lebensmittelfarbepulver, gelb (Ruth)
- glatt rühren (nicht schaumig)*

- 360 g Zucker
- 90 g Wasser

*auf 118 °C erhitzen (nicht abschrecken).*

*Sobald die Zuckerlösung 108 °C erreicht hat, das Eiweiss steif schlagen (Stufe 4)*

- 138 g Eiweiss, gelagert
- 3,6 g Eiweisspulver

*Sobald ein nicht allzu fester Schnee entstanden ist, die Geschwindigkeit auf Stufe 2 stellen und langsam die Zuckerlösung einfließen lassen. Auf 48 – 50 °C kalt schlagen.*

*Die italienische Meringues nach und nach unter die Mandel-Puderzucker-Eiweiss-Mischung heben. Die Masse leicht zusammenfallen lassen und sofort weiterverarbeiten.*

#### DRESSIEREN

- 3,5 cm Ø: Lochtülle 8 mm Ø
- 7 – 7,5 g
- Lochblech mit Silikonbackmatte
- Blech nach dem Dressieren leicht klopfen
- 30 – 45 Minuten bei Raumtemperatur abstehen lassen



## BACKEN

3,5 cm Ø: Umluftofen: 165 °C / Zug geöffnet  
Etagenofen: mit Doppelblech / 160 °C / Zug geöffnet  
Backzeit 16– 17 Minuten  
Nach dem Backen Silikonbackmatten sofort auf Gitter abschieben  
Nach dem Auskühlen (60 – 120 Minuten) die Macaronschalen füllen

## CITRONCREME (100 STÜCK)

### Grundcreme (631 g)

175 g Zucker  
6,1 g Zitronenzesten  
*gut vermischen (Geschmacksaufnahme)*  
160 g Eier  
130 g Zitronensaft  
*beigeben, mischen und auf 82 °C erhitzen.  
Passieren und auf 60 °C abkühlen lassen*  
160 g Butter, gewürfelt (5 °C)  
*Beigeben und mischen.  
Creme in Mixer einfüllen und 10 Minuten mixen (damit die Fettmoleküle aufbreche  
und eine sahnige Creme entsteht).  
Creme mit Frischhaltefolie zudecken und 12 – 24 Stunden bei 2 – 5 °C lagern.*

### Citroncreme mit Mandeln (660 g)

600 g Grundcreme (siehe oben)  
60 g Mandeln weiss, gemahlen  
*mischen, mit Frischhaltefolie zudecken und nochmals 60 – 120 Minuten bei 2 – 5 °C  
stabilisieren lassen*

## FÜLLEN UND ZUSAMMENSETZEN

3,5 cm Ø: Hälfte der Macaronschalen füllen  
Lochtülle 8 mm Ø  
6 g Citroncreme  
Mit einer passenden zweiten Macaronhälfte bedecken

## REIFEN LASSEN UND LAGERN

3,5 cm Ø: Macaron in Macaronverpackung absetzen  
Verschweissen und Etikette anbringen  
Bei -18 °C einlagern  
12 – 24 Stunden bei 2 – 5 °C (70 – 80 % Luftfeuchtigkeit) auftauen und  
reifen lassen

## HALTBARKEIT

Für Macaron gilt ein ganz wichtiger Grundsatz:  
Macarons, die nicht lange genug gereift sind, also nicht lange genug im Kühlschrank  
gelagert wurden, sind noch nicht verzehrfähig.

Haltbarkeit im Verkauf: 6 Tage

## MACARON CASSIS

Rezept ergibt 95 Stück



### CASSIS-MACARONSCHALEN

#### Hinweis

Am Vortag Eiweiss für Eiweisschnee abwägen, mit Frischhaltefolie zudecken und bei 16 – 18 °C lagern bis zur Weiterverarbeitung.

#### MASSE (1446 G) (190 STÜCK)

720 g Mandel-Puderzuckermischung (1:1)

126 g Eiweiss, frisch

3 g Lebensmittelfarbe flüssig, rot-bläulich (Ruth)

3 g Lebensmittelfarbepulver, violett (Ruth)

3 g Lebensmittelfarbepulver, violett Azofree (Ruth)  
*glatt rühren (nicht schaumig)*

360 g Zucker

90 g Wasser

*auf 118 °C erhitzen (nicht abschrecken).*

*Sobald die Zuckerlösung 108 °C erreicht hat, das Eiweiss steif schlagen (Stufe 4)*

138 g Eiweiss, gelagert

3,6 g Eiweisspulver

*Sobald ein nicht allzu fester Schnee entstanden ist, die Geschwindigkeit auf Stufe 2 stellen und langsam die Zuckerlösung einfließen lassen. Auf 48 – 50 °C kalt schlagen.*

*Die italienische Meringues nach und nach unter die Mandel-Puderzucker-Eiweiss-Mischung heben. Die Masse leicht zusammenfallen lassen und sofort weiterverarbeiten.*

#### DRESSIEREN

3,5 cm Ø: Lochtülle 8 mm Ø  
 7 – 7,5 g

Lochblech mit Silikonbackmatte

Blech nach dem Dressieren leicht klopfen

30 – 45 Minuten bei Raumtemperatur abstehen lassen

## BACKEN

- 3,5 cm Ø: Umluftofen: 165 °C / Zug geöffnet  
Etagenofen: mit Doppelblech / 160 °C / Zug geöffnet  
Backzeit 16– 17 Minuten  
Nach dem Backen Silikonbackmatten sofort auf Gitter abschieben  
Nach dem Auskühlen (60 – 120 Minuten) die Macaronschalen füllen

## CASSIS GANACHE (619 G) (100 STÜCK)

- 150 g Cassispüree (Boiron)  
33,3 g Himbeerpüree (Boiron)  
29,1 g Sorbit, flüssig  
29,1 g Glukosesirup  
29,1 g Invertzucker  
33,3 g Butter, gewürfelt, weich  
auf 70 °C erhitzen
- 291,6 g Grand Cru Opus Blanc 35 %, Tropfen  
*heisse Frucht-Mischung in drei Intervallen begeben, glattarbeiten bis ein elastische, glänzende und homogene Masse entsteht*
- 25 g Cassis-Likör 16 Vol. %  
*begeben und mischen und mit dem Mixer 1 Minute homogen mixen.  
Mit Frischhaltefolie zudecken und 12 – 24 Stunden bei 16 – 18 °C stabilisieren lassen.*

## FÜLLEN UND ZUSAMMENSETZEN

- 3,5 cm Ø: Hälfte der Macaronschalen füllen  
Lochtülle 8 mm Ø  
6 g Cassis Ganache  
Mit einer passenden zweiten Macaronhälfte bedecken

## REIFEN LASSEN UND LAGERN

- 3,5 cm Ø: Macaron in Macaronverpackung absetzen  
Verschweissen und Etikette anbringen  
Bei -18 °C einlagern  
12 – 24 Stunden bei 2 – 5 °C (70 – 80 % Luftfeuchtigkeit) auftauen und reifen lassen

## HALTBARKEIT

Für Macaron gilt ein ganz wichtiger Grundsatz:  
Macarons, die nicht lange genug gereift sind, also nicht lange genug im Kühlschrank gelagert wurden, sind noch nicht verzehrfähig.

Haltbarkeit im Verkauf: 6 Tage

## ROSEN-HIMBEER-LITSCHI TÖRTCHEN

Rezept ergibt 40 Stück



### ROSEN-MACARONSCHALEN

#### Hinweis

Am Vortag Eiweiss für Eiweisschnee abwiegen, mit Frischhaltefolie zudecken und bei 16 – 18 °C lagern bis zur Weiterverarbeitung.

#### MASSE (1453 G) (80 STÜCK)

720 g Mandel-Puderzuckermischung (1:1)

126 g Eiweiss, frisch

10 g Wasser

2,4 g Lebensmittelfarbe flüssig, rot-bläulich (Ruth)

3,6 g Lebensmittelfarbe flüssig, Erdbeerrot (Cardin-Deko)

0,18 g Lebensmittelfarbepulver, rot (Ruth)

*glatt rühren (nicht schaumig)*

360 g Zucker

90 g Wasser

*auf 118 °C erhitzen (nicht abschrecken).*

*Sobald die Zuckerlösung 108 °C erreicht hat, das Eiweiss steif schlagen (Stufe 4)*

138 g Eiweiss, gelagert

3,6 g Eiweisspulver

*Sobald ein nicht allzu fester Schnee entstanden ist, die Geschwindigkeit auf Stufe 2 stellen und langsam die Zuckerlösung einfließen lassen. Auf 48 – 50 °C kalt schlagen.*

*Die italienische Meringues nach und nach unter die Mandel-Puderzucker-Eiweiss-Mischung heben. Die Masse leicht zusammenfallen lassen und sofort weiterverarbeiten.*

#### DRESSIEREN

5 cm Ø:

Lochtülle 8 mm Ø

18 g

Lochblech mit Silikonbackmatte

Blech nach dem Dressieren leicht klopfen

30 – 45 Minuten bei Raumtemperatur abstehen lassen



## BACKEN

5 cm Ø: Umluftofen: 165 °C / Zug geöffnet  
Etagenofen: mit Doppelblech / 160 °C / Zug geöffnet  
Backzeit: 13– 14 Minuten  
Nach dem Backen Silikonbackmatten sofort auf Gitter abschieben  
Nach dem Auskühlen mit Frischhaltefolie einpacken und bis zur  
Weiterverarbeitung bei -18 °C lagern

## ROSEN-SCHAUMCREME (430 G) (25 STÜCK)

- 270 g Buttercreme, geschmeidig
- 15 Tr Rosenöl (Felchlin)  
*leicht schaumig schlagen*
- 10 g Rosensirup
- 50 g Himbeergeist Vol.%  
*langsam begeben und weiter schaumig schlagen*
- 100 g Vanillecreme  
*begeben und nochmals schaumig schlagen*

## FERTIGSTELLUNG PRO STÜCK

- 1 Stk. Macaronschale 5 cm Ø
- 10 g Rosen-Schaumcreme
- 8 Stk. Himbeeren frisch
- 6 g Litschi, gestückelt
- 5 g Rosen-Schaumcreme
- 1 Stk. Macaronschale 5 cm Ø
- 1 Stk. Himbeere, zum Ausgarnieren
- 1 Stk. Rosenblatt, zum Ausgarnieren