

Rolf Mürner
Bernstrasse 1
CH-3088 Rüeggisberg

T ++41 (0)31 333 35 41
M ++41 (0)31 696 35 41

r.muerner@swisspastrydesign.ch
swisspastrydesign.ch

Nr. 20 Passionsfrucht – Baumnuss



Runde Silikonform mit 7 cm Durchmesser
Silikonform mit 6 cm Durchmesser
Silikon-Halbkugelform mit 3 cm Durchmesser
Rezept für ca. 10 Stück à 90 g

Baumnussbiskuit
200 g Eiweiss
50 g Zucker
190 g Baumnüsse, gemahlen
40 g Weissmehl

Eiweiss und Zucker steif schlagen. Baumnüsse und Weissmehl mischen und das geschlagene Eiweiss darunter heben. Masse auf eine Backmatte ca. ½ cm dick verteilen und bei 160°C, 20 – 25 Minuten backen. Auskühlen lassen. Kreise mit einem Durchmesser von 6 cm ausstechen.

Passionsfruchtgelee
500 g Passionsfruchtsaft
100 g Zucker
10 g Gelatine

Passionsfruchtsaft und Zucker aufkochen. Aufgelöste Gelatine begeben und verrühren. Das Ganze in eine Silikon-Halbkugelform von 3 cm Durchmesser abfüllen und tiefkühlen.

Passionsfruchtganache-Kern
50 g Butter
75 g Glukose
200 g Passionsfruchtsaft
300 g Couverture, Nuit blanche 37%

Butter, Glukose und Passionsfruchtsaft zusammen aufkochen. Die Couverture begeben, auflösen und mixen. In Silikonform von 6 cm Durchmesser füllen und gefrieren.

Passionsfruchtmousse
40 g Zucker
20 g Butter
20 g Passionsfruchtsaft

SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner
Bernstrasse 1
CH-3088 Rüeggisberg

T ++41 (0)31 333 35 41
M ++41 (0)31 696 35 41

r.muerner@swisspastrydesign.ch
swisspastrydesign.ch

30 g Vollei
100 g Passionsfruchtsaft
40 g Staubzucker
90 g Sauerhalbrahm
8 g Gelatine
250 g Vollrahm, geschlagen

Zucker, Butter und Passionsfruchtsaft zusammen aufkochen. Vollei dazu geben und noch einmal aufkochen. Passionsfruchtsaft, Staubzucker und Sauerhalbrahm begeben und mischen. Aufgelöste Gelatine darunter mischen. Geschlagenen Rahm unterheben. Das Mousse zu 2/3 in die Silikonform mit 7 cm Durchmesser füllen. Passionsfruchtgelee gefroren einlegen, darauf den gefrorenen Passionsfruchtganache-Kern legen und mit dem Baumnußbiskuit zuschliessen. Gefrieren.

Gelbe Passionsfruchtglasur
250 g Vollmilch
70 g Glukose
50 g Wasser
450 g Passionsfrucht-Couverture
150 g Kokosfett
9 g Gelatine
Lebensmittelfarbe, gelb, flüssig

Milch, Glukose und Wasser aufkochen. Couverture begeben und auflösen. Kokosfett dazugeben, auflösen und kurz aufmixen (darauf achten, dass keine Luft eingemixt wird). Aufgelöste Gelatine und flüssige, gelbe Lebensmittelfarbe begeben und verrühren. Passionsfruchtpatisserie gefroren aus der Form lösen auf ein Gitter legen und mit der 28°C warmen Glasur glasieren. Dekorieren mit zwei Couverture-Ringen und einer weissen Schokoladenblume.

Tortenfüllungen und Mousse-Rezepte

Rezepte von Rolf Mürner, Pâtissier-Weltmeister 2007

Fruchtpürees	Fruchtpüree	Zucker	Butter	Vollei	Staubzucker	Joghurt	Gelatine f.Mousses	Gelatine f.Torten	Schlagrahm
	Gramm	Gramm	Gramm	Gramm	Gramm	Gramm	Gramm	Gramm	Gramm
Ananas	750	270	120	180	-	540	30	54	1500
Aprikose	750	270	120	180	-	540	30	54	1500
Banane **	600	270	120	180	-	540	30	48	1500
Birne **	900	270	120	180	90	540	30	60	1500
Blutorange	600	270	120	180	90	540	30	60	1500
Blutpflirsich	750	270	120	180	-	540	30	54	1500
Brombeeren	750	270	120	180	-	540	30	54	1500
Cassis	900	270	120	180	120	540	30	54	1500
Erdbeeren	900	270	120	180	-	540	30	60	1500
Erdbeer-Minze	900	270	120	180	-	540	30	60	1500
Exotische Früchte	600	270	120	180	240	540	30	48	1500
Feige	750	240	120	180	-	540	30	54	1500
Gartenfrüchte	750	270	120	180	-	540	36	60	1500
Gelbe Zitrone	600	270	120	180	240	540	30	48	1500
Heidelbeeren	900	270	120	180	-	540	30	66	1500
Himbeeren	900	270	120	180	-	540	30	60	1500
Johannisbeeren	900	270	120	180	180	540	30	54	1500
Karibik-Cocktail m. Rum	750	270	120	180	-	540	30	54	1500
Kiwi *	750	270	120	180	150	540	30	54	1500
Kokos	750	270	120	180	-	540	30	54	1500
Limette	600	270	120	180	240	540	30	48	1500
Mandarine	750	240	120	180	-	540	30	54	1500
Mango	750	270	120	180	-	540	30	54	1500
Mango gewürzt	750	270	120	180	-	540	30	54	1500
Melone	900	270	120	180	60	540	36	66	1500
Minze	600	240	120	180	-	540	30	54	1500
Papaya	750	270	120	180	-	540	30	54	1500
Passionsfrucht	600	270	120	180	240	540	30	48	1500
Sauerkirsche	750	270	120	180	-	540	30	54	1500
Schwarze Kirsche	750	270	120	180	-	540	30	54	1500
Sonnenfrüchte	750	270	120	180	-	540	36	60	1500
Walderdbeeren	900	270	120	180	-	540	30	60	1500
Waldfrüchte	900	270	120	180	-	540	30	54	1500
Zitrusfrüchte-Cocktail	600	270	120	180	240	540	30	48	1500

Herstellung

- Zucker, Butter und Fruchtpüree erwärmen, Vollei begeben und nochmals sorgfältig auf ca. 80°C erwärmen.
- Auskühlen lassen. Joghurt (es kann auch Sauerhalbrahm oder Quark verwendet werden) und Staubzucker begeben.
- Aufgelöste Gelatine dazu geben und den Schlagrahm darunter ziehen.
- * Kiwipüree muss erhitzt werden, damit die Enzymwirkung auf die Gelatine verändert wird. Evtl. grün nachfärben.
- ** Bananen- und Birnenpüree: Auf das Rezept 120 gr. Limetten- oder Zitronensaft begeben (Oxydation).

Rolf Mürner
Bernstrasse 1
CH-3088 Rüeggisberg

T ++41 (0)31 333 35 41
M ++41 (0)31 696 35 41

r.muerner@swisspastrydesign.ch
swisspastrydesign.ch



Nr. 47 Mango – Passionsfrucht – Schokolade Vegan, laktose- und glutenfrei

Ca. 10 Stück

Halbschalenform 6 cm Durchmesser
Silikon-Halbkugelform von 3 cm Durchmesser
Silikonkugelform von 2 cm Durchmesser

1)
Halbschale dünn mit Mürner Dark-Couverture ausgegossen und mit goldener Pulverfarbe bestäuben

2)
Streusel
125 g Margarine, rein pflanzlich
125 g Buchweizenmehl
125 g Mandeln, gemahlen
2 g Salz
125 g Zucker
40 g Wasser
Vanille

Margarine, Zucker, Salz und Vanille mit dem K-Besen mischen. Buchweizenmehl und Mandeln begeben und solange rühren bis sich Streusel ergeben. Streusel auf ein Backblech mit Backpapier verteilen und goldbraun backen bei 150°C, 10 – 15 Minuten. Auskühlen lassen.

3)
Mangogeele
100 g Passionsfruchtsaft
100 g Mangopüree
20 g Zucker
1 g Agar Agar

Alle Zutaten zusammen aufkochen, sobald sich eine leichte Bindung ergibt in die Silikon-Halbkugelform von 3 cm Durchmesser abfüllen und gefrieren.

4)
Passionsfrucht mousse
40 g Kokosfett
160 g Passionsfruchtsaft
40 g Mangopüree

SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner
Bernstrasse 1
CH-3088 Rüeggisberg

T ++41 (0)31 333 35 41
M ++41 (0)31 696 35 41

r.muerner@swisspastrydesign.ch
swisspastrydesign.ch

50 g Staubzucker
10 g Gellan
10 g Pektin
150 g Sojajoghurt oder Kokosjoghurt vegan
400 g Sojarahm, geschlagen

Kokosfett, Passionsfruchtsaft, Mangopüree in eine Pfanne geben und aufkochen. Staubzucker, Gellan und Pektin zusammen mischen und der Flüssigkeit begeben und noch einmal aufkochen, so dass ich eine Bindung ergibt. Auskühlen lassen. Joghurt begeben und den geschlagenen Sojarahm darunterziehen.

5)
Mango-Passionsfruchtkugel
150 g Mangopüree
50 g Passionsfruchtsaft
30 g Staubzucker
100 g Kakaobutter, flüssig
Pulverfarbe, gold

Alle Zutaten zusammen aufmixen. In eine Silikonkugelform von 2 cm Durchmesser abfüllen und gefrieren. Anschliessend aus der Form lösen, die Kugel auf einen Zahnstocher stecken und die gefrorene Kugel 3 – 4mal in die flüssige Kakaobutter tunken. Zahnstocher vorsichtig entfernen. Öffnung verschliessen und mit Golfpulver bestäuben.

Fertigstellen

Couverture-Halbschale ca. zur Hälfte mit Passionsfruchtmousse füllen, ca. 5 – 8 g Streusel darauf verteilen. Mangogeelee darauflegen. Vor dem Servieren frische Mangowürfel darauf verteilen und die Mango-Passionsfruchtkugel darauf setzen.

Rolf Mürner
Bernstrasse 1
CH-3088 Rüeggisberg

T ++41 (0)31 911 99 40
M ++41 (0)79 696 35 41

r.muerner@swisspastrydesign.ch
swisspastrydesign.ch



Tomaten Safran Erbsen

Rezept für 15 Teller

Tomatenbiskuit

190	g	Eiweiss
10	g	Zucker
1-2	g	Salz
190	g	Mandeln, gemahlen
35	g	Weissmehl
250	g	Tomatenpüree, frisch
		Pfeffer

Eiweiss, Zucker und Salz zu Schnee schlagen. Mandeln und Weissmehl mischen und unter den Eischnee heben. Das Tomatenpüree und den Pfeffer begeben, mischen und auf eine Backmatte oder ein Blech mit Backpapier verteilen. Im Umluftofen bei 160 °C 15 – 20 Minuten backen, auskühlen lassen und anschliessend Kreise mit 4 cm Durchmesser ausstechen.

Safranmousse

20	g	Butter
30	g	Vollei
180	g	Sauerrahm
ca.0,2	g	Safran
6	g	Salz
ca. 0,3	g	Pfeffer, schwarz
ca. 0,4	g	Meersalz
10	g	Gelatine
125	g	Rahm, geschlagen

Butter und Vollei erwärmen, Sauerrahm begeben und mischen. Safranpulver, Salz, Pfeffer und Meersalz dazu geben und mischen. Eingeweichte Gelatine dazu geben und verrühren. Den geschlagenen Rahm unterziehen. Eventuell nachwürzen, je nach Gusto.

Rolf Mürner
Bernstrasse 1
CH-3088 Rüeggisberg

T ++41 (0)31 911 99 40
M ++41 (0)79 696 35 41

r.muerner@swisspastrydesign.ch
swisspastrydesign.ch

In Savarin-Silikonformen mit 4 cm Durchmesser abfüllen und einfrieren. Anschliessend aus der Form lösen und mit gelber und grüner Kakaobutterfarbe airbrushen und auf die Tomatenbiskuit-Rondellen legen.

Safranglace

30	g	Zucker
70	g	Eigelb
1	g	Fleur de sel
250	g	Rahm
150	g	Milch
0,2	g	Safranpulver
20	g	Zitronensaft

Zucker, Eigelb und Fleur de sel in einer Schüssel verrühren. Rahm, Milch und Safran zusammen aufkochen und unter ständigem Rühren zur Zucker-Eigelb-Mischung geben und auf 80 °C erwärmen. Zitronensaft begeben und mischen. Die Masse in einen Pacojetbecher füllen und einfrieren.

Erbsenstreusel

100	g	Butter
1		Prise Salz
1		Prise Pfeffer
1 – 2	g	Erbsenpulver
160	g	Weissmehl

Butter, Salz, Pfeffer und Erbsenpulver mischen. Weissmehl dazu geben und rühren bis sich Streusel bilden. Auf ein Backpapier verteilen und bei 150 °C im Umluftofen ca. 12 Minuten backen.

Erbsen mit Butter, Salz und Pfeffer etwas andünsten.

Cherrytomaten gegenüber vom Stengelansatz über Kreuz einschneiden und kurz in heisses Wasser geben. Nun kann die Haut leicht abgezogen werden.

Vor dem Servieren Glace mit dem Pacojet pacosieren und in die Mitte des Safranmousse dressieren. Mit Erbsenstreusel, Erbsen und Cherrytomaten garnieren.