Unser deutsch–französisches Kochbuch

Livre de recettes / Kochbuch

Livre de recettes
de l'échange entre le collège des 7 épis en France et l'Elsenztalschule en Allemagne en 2019/2020

Kochbuch des Austausches zwischen dem Collège 7 épis in Frankreich und der Elsenztalschule in Deutschland während 2019/2020

ELSENZTALSCHULE Bammental

COLLÈGE DES 7 ÉPIS

Erasmus+

photobox

Sommaire / Inhaltsverzeichnis

In Deutschland haben wir gebacken und gekocht:

Brezel	2-5
Hilda-Brötchen	6-7
Nuss-Spekulatius-Creme	8-9
Orangen-Mango-Marmelade	10-11
Bratapfel-Marmelade	12-13
Ausgelaufener Schokoladenkuchen	14-15
Kartoffelsuppe	16-17

En France nous avons fait:

Croissants	18-21
Oeuf poché	22-23
Crème de cidre	24-25
Macarons caramel au beurre salé	26-29
Brownies	30-31
Crumble citron	32-33
Cookies tomate feta	34-35
Madeleines	36-37
Mini tartelette frangipane framboise	38-39

Der deutsch-französische Austausch mit kulinarischem Schwerpunkt wurde durch das europäische Programm Erasmus + finanziert. Wir sind alle sehr dankbar dafür!
Die in diesem Buch enthaltenen Fotos entstanden während unserer Austauschwochen in Deutschland und Frankreich. Alle hier vorgestellten Rezepte wurden von den Schülerinnen und Schülern unter professioneller Anleitung erprobt und für sehr lecker befunden. Viel Freude beim Nachbacken und Nachkochen!

L'échange franco-allemand, axé sur les spécialités culinaires, a été financé par le programme européen Erasmus + que nous remercions beaucoup.
Les photos qui se trouvent dans ce livre ont été prises en Allemagne et en France pendant les semaines de notre échange. Toutes les recettes présentées dans ce livre ont été réalisées par les élèves lors d'ateliers menés par des professionnels et ont été appréciées de tous. Grâce à ce livre, nous souhaitons que vous puissiez retrouver le plaisir de cuisiner et partager ces recettes !

ABC - 12345678910

Brezel

Zutaten für12 Brezeln:
25 g frische Hefe
350 ml kaltes Wasser
650 g Weizenmehl Typ 550
3 Tl Salz
60 g Butter oder Margarine
500 ml Natronlauge, Konzentration maximal 4% (z.B. erhältlich in der Apotheke)
Grobes Salz zum Bestreuen (Brezelsalz, Hagelsalz)

Danke, Herr Hünnerkopf, dass wir mit Ihnen in Ihrer Backstube Brezeln backen durften!

Merci M. Hünnerkopf d'avoir fait des brezels avec nous dans votre boulangerie!

Alle Zutaten mischen, bis dass ein fester Teig entsteht. Er darf nicht mehr kleben. Den Teig in 12 gleiche Teile unterteilen und zu kleinen Kugeln formen. Diese zu "Würsten" rollen und daraus Brezeln formen.
Bei 30 Grad für 30-60 Minuten gehen lassen.

Die Brezeln werden vor dem Backen mit Natronlauge bestrichen und mit dem groben Salz bestreut.

Bei 220 Grad für 15-20 Minuten backen.

Brezel

Pour 12 brezels:
25 g de levure fraîche
350 ml d' eau froide
650 g de farine de blé
12 g ou 3 pincées de sel
60 g de beurre ou de margarine
500 ml d'hydroxyde de sodium

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte solide, elle ne doit pas coller. Diviser la pâte en 12 petites boules de taille équivalente. Laisser la pâte pousser 30 à 60 minute à 30 degrés.

Les brezels sont trempés dans une solution d'hydroxyde de sodium avant la cuisson, ce qui leur donne leur goût typique. Vous pouvez obtenir la solution d'hydroxyde de sodium en pharmacie.

Ajouter le sel et laisser cuire les brezels 15 à 20 minutes à 220 degrés.

Hilda-Brötchen

Zutaten:
500 g Mehl
250 g Butter (weich)
250 g Zucker
4 Eigelb
1 ganzes Ei
1/2 TL Zimt
Etwas Rumaroma
Johannisbeergelee für die Füllung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken zu einem Knetteig verarbeiten.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig dünn ausrollen.
Mit einer runden Form Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Bei der Hälfte der Plätzchen mit einem Fingerhut mittig ein Loch herausstechen (= Deckel).
Im Backofen bei 170 ° etwa 12 Minuten backen.
Anschließend die Plätzchen ohne Loch mit Johannisbeergelee bestreichen und einen passenden "Deckel" darauf setzen.

Ingrédients:
500 g farine
250 g beurre
250 g sucre
4 jaunes d'oeuf
1 oeuf (entier)
1/2 càs cannelle
arôme de rhum
confiture de grosseille

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte.
Etaler de la farine sur le plan de travail et étaler la pâte.
Découper la pâte à l'aide d'un emporte-pièces en forme de fleurs et les déposer sur une plaque (papier cuisson).
Enlever un trou supplémentaire au milieu de la moitié des fleurs pour former le couvercle.
Cuire environ 12 minutes au four à 170 °.

Après la cuisson, garnir les morceaux sans trous avec de la confiture de groseille et fermer avec les couvercles.

Nougat-Spekulatius-Creme

Zutaten:
100 g Spekulatiuskekse (Mandel-, Butter- oder Gewürzspekulatius)
125 g weiche Butter
300 g Nougat
100 g Schokolade (gemischt Haselnuss, Vollmich oder Zartbitter)
15 g Palmin (Kokosfett)
1 EL Kakaopulver
60 ml Milch
100 ml gezuckerte Kondensmilch (Milchmädchen)
1 EL Honig (nach Bedarf)

Die Kekse fein mixen.
Butter, Nougat, Milch und Kondensmilch nach und nach dazugeben und zu einer Creme mixen. Die Schokolade mit dem Kokosfett im Wasserbad schmelzen und unter die Creme mischen. Kakaopulver und nach Bedarf etwas Honig untermischen.
Die Creme in Schraubgläser füllen und direkt gut verschließen.

Crème nougat speculos

Ingrédients:
300 g biscuits au Speculos
125 g beurre mou
300 g nougat
100 g chocolat (aux noisettes, au lait ou chocolat noir)
15 g huile de noix de coco
1 càs cacao en poudre
60 ml lait
100 ml lait concentré
1 càs miel (au besoin)

Mélanger finement les biscuits.
Ajouter progressivement le beurre, le nougat, le lait et le lait concentré jusqu'à l'obtention d'une crème. Faire fondre le chocolat avec l'huile de coco au bain-marie et mélanger avec la crème.
Incorporer le cacao en poudre et un peu de miel si nécessaire.
Verser directement dans des pots et fermer aussitôt.

Orangen-Mango-Marmelade

Zutaten:
6 Orangen
1 EL Orangenanrieb
2-3 Mango
Orangensaft
500 g Gelierzucker (2:1)
2 Zitrone
Etwa 1 TL Zimt, gemahlen
1 TL Ingwer, gemahlen

Die Orangen waschen. Von einer Orange etwas Schale abreiben (1 EL).
Dann alle Orangen schälen, sodass auch die weiße Haut entfernt ist und Filetstücke herausschneiden (nur das Fruchtfleisch zwischen den dünnen Trennheuten).
Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden.
Die Früchte in einen großen Topf geben. Die Zitronen auspressen und den Saft hinzugeben. Mit etwas Orangensaft auf ein Gesamtgewicht von 1500 g auffüllen.
Die Masse mit dem Orangenanrieb, Zimt und Ingwerpulver würzen, zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten sprudelnd köcheln lassen.
Mit einem Pürierstab grob pürieren. 500 g Gelierzucker dazugeben und noch einmal sprudelnd aufkochen.
Die Marmelade heiß in Schraubgläser abfüllen, mit dem Deckel verschließen und auf den Kopf stellen.

Confiture à l'orange et à la mangue

Ingrédients:
6 oranges
1 càs de zeste d'orange
2 ou 3 mangues
jus d'orange
500 g de sucre à confiture (2:1)
2 citrons
1 càc de cannelle
1 càc de gingembre

Laver les oranges. Garder le zeste d'une orange.
Peler toutes les oranges (enlever la peau blanche), les couper en quartiers.
Peler et couper les mangues.
Mettre les fruits dans une grande casserole.
Presser les citrons et ajouter le jus aux fruits.
Verser le jus d'orange jusqu'à obtenir 1,5 kg.
Ajouter le zeste d'orange, la cannelle et le gingembre.
Porter à ébullition et maintenir pendant 10 minutes.
Ecraser grossièrement au presse-purée.
Ajouter 500 g de sucre et porter de nouveau à ébullition.
Emplir les pots avec la confiture encore chaude, fermer les pots et les retourner.

Bratapfel-Marmelade

Zutaten:
2 kg Äpfel
50 g Rosinen
3 EL Amaretto oder Apfelsaft
50 g Mandeln
750 g Gelierzucker (2:1)
1/2 Zitrone
1/2 PK Marzipan
etwas Zimt, gemahlen
Apfelsaft

Die Rosinen über Nacht im Amaretto (oder Apfelsaft) einweichen.
Die Äpfel schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit Zitrone beträufeln.
Die gewürfelten Äpfel mit Rosinen und gerösteten Mandeln auf eine Waage geben und so viel Apfelsaft dazugeben, dass 1500 g erreicht werden.
Dann alles zusammen mit dem Gelierzucker, Marzipan und dem Zimt in einen Topf geben und 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
Anschließend in die Gläser füllen und verschließen, 5 Minuten auf den Kopf stellen, umdrehen und erkalten lassen.

Confiture aux pommes et aux épices

Ingrédients:
2 kg pommes
50 g raisins secs
3 càs d'Amaretto ou jus de pomme
50 g d'amandes
750 g de sucre à confiture
1/2 citron
1/2 pâte d'amandes
un peu de cannelle et de jus d'orange

Faire tremper les raisins secs la veille dans l'Amaretto (ou jus de pomme).
Peler les pommes, les couper en petits dés et les arroser de jus de citron.
Mélanger dans une casserole les pommes, les raisins secs, les amandes et ajouter autant de jus de pommes pour atteindre 1,5 kg sur la balance.
Ajouter le sucre, la pâte d'amandes et la cannelle et porter à ébullition pendant 3 minutes.
Remplir les pots et laisser les pots retournés pendant 5 minutes.
Laisser refroidir.

Ausgelaufener Schokoladenkuchen

Zutaten:
225 g Mehl
450 g Puderzucker
200 g Mandelgrieß
15 Eiweiß
450 g warme Kuvertüre
5 TL Honig
550 g flüssige Butter

Mehl, Puderzucker, Mandelgrieß vermischen.
Anschließend die warme Kuvertüre, den Honig und die flüssige Butter vermischen.
Das Eiweiß steif schlagen und unter die Schokomasse heben.
Die abgekühlte Masse in Tassen (eingepinselt und gezuckert) zu 3/4 befüllen und bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen 8-10 Minuten backen.
Auf Teller stürzen oder in der Tasse lassen und mit Vanillesauce und Puderzucker verfeinern.

Fondant au chocolat

Ingrédients:
225 g farine
450 g sucre glace
200 g poudre d'amandes
15 blancs d'oeuf
450 g chocolat pâtissier fondu
5 càc miel
550 g beurre fondu

Mélanger la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes.
Ajouter le chocolat fondu, le miel et le beurre fondu.
Monter les blancs en neige ferme et mélanger délicatement au mélange chocolat.
Remplir les tasses (préalablement beurrées et sucrées) aux 3/4.
Cuire 8 à 10 minutes au four préchauffé à 200 °.
Renverser sur l'assiette décorée de sauce vanille et de sucre glace. On peut aussi laisser le gâteau dans la tasse et la mettre sur l'assiette décorée.

Kartoffelsuppe

Zutaten:
1 Möhre (150 g)
1 mittelgroße Stange Porree (Lauch)
1 kg mehlig kochende Kartoffeln
1 mittelgroße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Instant-Gemüsebrühe
6-8 EL Öl
100 g Schlagsahne
1/2 Bund Petersilie
schwarzer Pfeffer
Mehl

Möhre schälen und waschen.
Porree putzen, waschen.
Kartoffeln schälen, waschen, alles in Stücke schneiden.
Zwiebel und Knoblauch schälen und grob würfeln.
Alles in einen großen Topf geben, 1 1/2 Liter Wasser zugießen.
Zugedeckt aufkochen, Brühe einrühren.
Zugedeckt 40-45 Minuten weich kochen.
Suppe fein pürieren, Sahen unterrühren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.
Alles, bis auf etwas zum Garnieren, in die Sipper rühren.
Suppe mit restlicher Petersilie bestreuen.

Soupe aux pommes de terre

Ingrédients:
1 carotte (150 g)
1 poireau (taille moyenne)
1 kg de pomme de terre à purée
1 oignon moyen
1 gousse d'ail
2 càs de bouillon de légumes
6 à 8 càs d'huile
100 g de crème liquide
1/2 bouquet de persil
poivre
farine

Peler la carotte et la laver.
Laver le poireau.
Peler les pommes de terre.
Couper les légumes en morceaux.
Eplucher l'ail et l'oignon et les couper en morceaux.
Mélanger tout dans une casserole et verser 1,5 litres d'eau.
Faire cuire (avec couvercle) pendant 40 à 45 minutes. Ajouter le bouillon de légumes.
Ecraser la soupe, ajouter la crème, du sel et du poivre.
Laver le persil, le sécher et le couper finement.
Réserver quelques brins pour le service et mettre le reste dans la soupe.

Croissants

Réalisation de la détrempe:
250 g de farine
60 g de lait
60 g d'eau
37 g de beurre en morceaux
37 g de sucre
5 g de sel
10 g de levure fraîche émiettée

Mélanger tous les ingrédients au robot 5 minutes à vitesse 1 et 5 minutes à vitesse 2.
Bouler et faire pousser à température ambiante pendant 30 minutes (filmée)
Une fois la pâte levée et dégazée, mettre au réfrigérateur (filmer)

Faconnage du beurre de tourage:
125g de beurre doux

Déposer le beurre sur une feuille de papier cuisson pliée en 2, rabattre un côté de le feuille, abaisser le beurre à l'aide d'un rouleau à pâtisserie afin d'obtenir un carré de 15cm sur 15 cm. Placer au réfrigérateur.

Tourage:
Sortir la détrempe et le beurre (ils doivent être à la même température et de la même texture). Étaler la détrempe afin de lui donner des oreilles et y déposer le beurre. Replier les oreilles sur le beurre, attention il ne faut pas superposer la pâte de la détrempe.

Remettre au frais pendant environ 15 min (facultatif).
Étaler la pâte dans la longueur et la plier en porte feuille (lui donner un tour double: 4 plis).

L'étaler à nouveau dans le sens de la longueur et donner un tour simple. (3 plis)

Filmer et laisser reposer au frais pour 30 min au minimum.

Fleurer le plan de travail.
Étaler la pâte en un rectangle 60 x 40 cm et le tailler en 2 bandes de 20 x 60 cm. Détailler les croissants.

Étirer la pointe de chaque triangle de sorte à l'allonger un peu puis faire une entaille sur la base du triangle.

Écarter un peu le bas pour former un V à l'envers, et rouler le croissant jusqu'au bout. (Si vous avez des chutes c'est là que vous pourrez les insérer dans la pâte avant de rouler le croissant).
Déposer les croissants sur une plaque de cuisson (la pointe doit être en dessous) et les aplatir légèrement. Avec un pinceau, dorer sans en mettre sur le côté du bord coupé.
Laisser pousser à proximité d'une source de chaleur (ou dans un four éteint avec une casserole d'eau chaude) jusqu'à ce qu'ils doublent de volume (entre 1 h et 2 h).
Dorer à nouveau, et enfourner pendant environ 15 min dans un four préchauffé à 180 °C (chaleur ventilée).

Croissants

Zutaten für den Grundteig:
250 g Mehl
60 g Milch
60 g Wasser
37 g Butter in Stücken
37 g Zucker
5 g Salz
10 g zerbröckelte frische Hefe

Alle Zutaten vermischen und für 5 Minuten kneten.
Eine Kugel formen und 30 Minuten bei Raumtemperatur wachsen lassen (mit einem Küchentuch abgedeckt)
Sobald der Teig aufgegangen ist, in den Kühlschrank stellen.

Vorbereitung der Butter für den Blätterteig:
125 g Butter

Die Butter auf ein in zwei Hälften gefaltetes Blatt Backpapier legen, eine Seite des Blattes über die Butter knicken und die Butter mit einem Nudelholz ausrollen, um ein Quadrat von 15 x 15 cm zu erhalten. In den Kühlschrank stellen.

Einarbeitung der Butter in den Teig:
Teig und Butter aus dem Kühlschrank nehmen (sie müssen die gleiche Temperatur und die gleiche Textur haben).
Teig ausrollen, sodass die Ecken "Ohren" bekommen. Butter in die Mitte legen, "Ohren" über die Butter klappen, sodass ein kleine eckiges Päckchen entsteht.

Teig 15 Minuten im Kühlschrank lagern (optional).
Danach der Länge nach ausrollen und zu einem Portemonnaie falten (zweimal drehen: 4 Falten).

Erneut der Länge nach ausrollen und einmal wenden (3 Falten).
Danach den Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank geben (zugedeckt).

Arbeitsfläche bemehlen.
Den Teig in ein Rechteck von 60 x 40 cm ausrollen und in 2 Streifen von 20 x 60 cm schneiden. Dreiecke ausschneiden.

Dehnen Sie den Punkt jedes Dreiecks so, dass er sich etwas verlängert, und machen Sie dann eine Kerbe in der Basis des Dreiecks.
Spreizen Sie den Boden ein wenig, um ein umgedrehtes V zu bilden, und rollen Sie das Croissant bis zum Ende. (Wenn Sie Reststücke haben, können Sie diese hier in den Teig einlegen, bevor Sie das Croissant rollen.)
Legen Sie die Croissants auf ein Backblech (die Spitze sollte unten sein) und drücken Sie sie leicht flach. Mit einem Pinsel bräunen, ohne etwas an der Seite der Schnittkante anzubringen.
Lassen Sie es in der Nähe einer Wärmequelle (oder in einem ausgeschalteten Ofen mit einem Topf mit heißem Wasser) wachsen, bis sich die Größe verdoppelt hat (zwischen 1 und 2 Stunden).
Nochmals anbraten und ca. 15 Minuten in einem auf 180 ° C vorgeheizten Ofen (belüftete Hitze) backen.

Oeuf poché

Ingrédients:

œufs (le plus frais possible)

vinaigre d'alcol

de l'eau

Prendre les œufs les plus frais possible.
Préparer une casserole d'eau, contenant environ 10% de vinaigre blanc.
Porter à ébullition.
Déposer l'œuf au centre de l'ébullition, assez rapidement.
Avec une écumoire, passer sous l'œuf en tourbillonnant pour que le jaune soit bien au centre du blanc.
Baisser un peu le feu.
Laisser cuire 2/3 minutes pour obtenir un œuf «mollet».
Sortir l'œuf et le passer dans l'eau froide pour stopper la cuisson.
Essorer.

Pochiertes Ei

Zutaten:

sehr frische Eier

Essigessenz

Wasser

Topf mit Wasser vorbereiten, der etwa 10% weißen Essig enthält. Diesen anschließend zum Kochen bringen. Mit einem Löffel das Wasser "drehen" und das Ei während des Kochens aufschalgen und hineingeben. Dies sollte möglichst schnell getan werden.
Mit einem Schaumlöffel unter dem Ei hindurchgehen und dabei so schwenken, dass das Eigelb gut in der Mitte des Eiweißes liegt.
Hitze ein wenig reduzieren.

Anschließend 2-3 Minuten kochen lassen, um ein "weiches" Ei zu erhalten. Das Ei heraus nehmen und in kaltes Wasser legen, um das Kochen zu stoppen.

Crème de cidre

Ingrédients:
une bouteille de cidre doux
du beurre
des oignons

Commencer par mettre la bouteille de cidre à bouillir sur une plaque et pendant ce temps couper les oignons en petits morceaux.
Mettre du beurre dans une casserole et le laisser fondre puis verser les morceaux d'oignons à l'intérieur de la casserole.
Laisser cuire un moment puis verser le cidre dans la casserole contenant le beurre liquide ainsi que les morceaux d'oignons.

Apfelwein-Crème

Zutaten:
eine Flasche süßer Apfelwein
Butter
Zwiebeln

Den Apfelwein in einem Topf zum Kochen bringen, stark reduzieren und währenddessen die Zwiebeln in kleine Stücke schneiden.
Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Zwiebelstücke hinzufügen. Für eine Weile andünsten. Dann den Apfelwein in die Pfanne mit der flüssigen Butter und den Zwiebelstücken gießen.

Diese Crème kann zu gedünstetem Fisch oder Gemüse gereicht werden.

Macarons caramel au beurre salé

Coques:
200 g de poudre d'amandes
200 g de sucre glace
2 fois 75 g de blancs d'oeuf
200 g de sucre semoule
5 cl d'eau
extrait de café liquide
et du colorant jaune

Mixer la poudre d'amandes et le sucre glace, puis passer ce mélange au tamis. Verser dans un récipient et ajouter les 75 g de blancs d'oeufs. Bien mélanger avec une spatule.
Faire un sirop avec l'eau et le sucre semoule dans une casserole à fond épais.
Lorsque le sirop atteint 114 °, monter au batteur les 75 g autres blancs d'oeufs. Quand le sirop est à 118°, le verser en filet sur les oeufs en neige en baissant la vitesse du batteur.
Laisser de nouveau tourner le fouet à vitesse rapide jusqu'à ce que cette meringue dite "italienne" soit tiède. La colorer avec de l'extrait de café et un peu de colorant jaune.
Mélanger à la spatule progresivement les deux préparations. Cette étape s'appelle le macaronage pour obtenir une consistance brillante et souple.

Remplir une poche à douille (n°8) et former les coques sur une plaque de four couverte d'une feuille de papier sulfurisé, elle-même posée sur une autre feuille de papier sulfurisé sur laquelle des empreintes des coques auront été dessinées.
Laisser croûter pendant une heure à température ambiante, la surface des coques doit être sèche.
Enfourner pour environ 12 minutes dans un four préchauffé à 160 ° en tournant la plaque à mi-cuisson.
Pour faciliter le retrait des coques après cuisson, déposer la feuille de papier sulfurisé sur un torchon humide.
Les détacher une fois qu'elles ont refroidi.

Caramel au beurre salé:
280 g de sucre semoule
130 g de crème liquide
200 g de beurre salé

Verser un peu de sucre issu des 280 g dans une casserole à fond épais et le faire fondre sur feu moyen.
Lorsqu'il est fondu, ajouter de nouveau un peu de sucre et le laisser fondre. Poursuivre de la sorte jusqu'à épuisement du sucre.
Laisser cuire le sucre jusqu'à ce qu'il atteigne une belle couleur caramel.
Incorporer alors sur feu doux la crème en filet de façon à décuire le caramel.
Contrôler la cuisson, votre caramel doit atteindre 108 °.
Arrêter le feu et incorporer le beurre en morceaux, il stoppera la cuisson en fondant.
A l'aide d'un mixeur plongeant ou d'une spatule, finir d'intégrer le beurre.
Débarrasser et mettre au réfrigérateur.
Montage: remplir une poche à douille (n°6) de caramel au beurre salé et en garnir la moitié des coques.
Fermer délicatement le macaron avec une autre coque.

Macarons mit Salzkaramell-Butter-Füllung

"Deckelchen":
200 g gemahlene Mandeln
200 g Puderzucker
2 mal 75 g Eiweiß
200 g Puderzucker
5 cl Wasser
flüssiger Kaffeeextrakt
und gelber Farbstoff

Gemahlene Mandeln und Puderzucker mischen. Die Mischung durch ein Sieb geben. 75 g Eiweiß hinzufügen. Gut vermengen.

Den Puderzucker und das Wasser in einem Topf langsam erhitzen. Sobald der Sirup 114 ° erreicht hat, 75 g Eiweiß mit einem Schneebesen hinzufügen. Mit 118 ° die Masse über die steifen Eier geben. Hierbei den Schneebesen etwas langsamer rühren. Anschließend schneller rühren, bis das "italienische" Baiser lauwarm ist.

Mit Kaffeeextrakt und etwas gelber Lebensmittelfarbe färben.
Beide Massen nach und nach miteinander vermengen. Dieser Schritt wird als Makkaronage bezeichnet, um eine glänzende und geschmeidige Konsistenz zu erzielen.

Backblech mit einem Blatt Backpapier bedecken. Dieses selbst wird auf ein anderes Blatt Backpapier gelegt, auf das die Abdrücke der Macaronhälften gezeichnet wurden. Den Spritzbeutel füllen und die Macaronhälften auf die Kreise geben.

Eine Stunde bei Raumtemperatur verkrusten lassen, die Oberfläche der Deckelchen sollte trocken sein.

In einem auf 160 ° vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen.

Das Backpapier auf ein feuchtes Tuch legen, um das Entfernen der Deckelchen zu erleichtern.

Warten bis sie abgekühlt sind.

Füllung:
280 g Puderzucker
130 g flüssige Sahne
200 g gesalzene Butter

Etwas Zucker in den Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Sobald dieser geschmolzen ist, mehr Zucker hinzufügen und schmelzen lassen. Auf diese Weise fort den gesamte Zucker schmelzen. Kontinuierlich rühren. Zucker kochen, bis er eine schöne Karamellfarbe erreicht. Die Sahne nach und nach bei schwacher Hitze hinzufügen, um den Karamell zu kochen. Der Karamell muss 108 ° erreichen.

Den Topf vom Herd nehmen und nach und nach die Butter unterrühren.

Den Karamell in den Kühlschrank stellen.

Den gesalzenen Butterkaramell in einen Spritzbeutel geben und die Hälfte der Deckelchen befüllen.

Macarons zusammenfügen.

Brownies

Ingrédients:
50 g de noix de pécan
200 g de chocolat pâtissier
175 g de beurre + 15 g
170 g de sucre
1 pincée de fleur de sel
2 sachets de sucre vanillé
3 oeufs
60 g de farine

Faire chauffer le four à 200 °.
Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au four à micro-ondes.
Quand il commence à fondre, ajouter le beurre coupé en morceaux.
Mélanger jsuqu'à ce que la préparation soit lisse.
Fouetter les oeufs avec les sucres.
Ajouter progressivement le chocolat, puis la farine, les noix et la fleur de sel.
Verser dans un moule beurré.
Laisser cuire à mi-hauteur pendant 20 minutes sur une grille.

Brownies

Zutaten:
50 g gemahlene Pecannüsse
200 g Edelbitterschokolade 70%
170 g Butter + 15 g
170 g Zucker
1 Prise Salz
2 Pk. Vanillinzucker
3 Eier
80 g Mehl

Die Schokolade mit einem Messer grob hacken. Butter grob würfeln. Schokolade und Butter über warmem Wasser schmelzen. Zucker, Salz und Vanillezucker untermischen. Eier mit dem Schneebesen einzeln unterrühren. Mehl und Nüsse vorsichtig hinzufügen.

Eine Form für Brownies (z.B. Silikonförmchen) einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (200 °C) und dann bei 150 Grad ca. 35 Minuten backen. Den Kuchen herausnehmen, mit einem Messer vom Rand lösen und auskühlen lassen.

Verrine crumble citron et meringues

Crumble:
50 g farine
50g d'amandes
50 g de beurre (froid) en morceaux
50 g de sucre

Peser tous les ingrédients, sabler.
Déposer le crumble émietté, faire cuire 15 à 20 minutes à 180 °, remuer de temps en temps pour que les parties excentrées ne brûlent pas.

Crème au citron:
125 g de sucre
125 g de beurre
2 citrons
2 oeufs

Laver et presser les citrons.
Blanchir les oeufs avec le sucre.
Ajouter le jus de citron à l'appareil oeufs/sucre.
Cuire à feu doux dans une casserole l'appareil précédent jusqu'à ce qu'il épaississe.
Eteindre le feu et ajouter le beurre en petits morceaux. Mettre dans une poche à douille cannelée.

Meringue:
2 blancs d'oeuf
Doubler le poids des oeufs en sucre (si 60 g de blanc d'oeuf, il faut 120 g de sucre)

Préchauffer le four à 80 °.
Clarifier les oeufs.
Monter les blancs, lorsque le mélange est crémeux, ajouter le sucre et continuer à battre.
Plaquer les meringues à la poche à douille (douille lisse) sous forme de bâtonnets.
Faire cuire une à deux heures et laisser sécher portes ouvertes.

Crumble mit Zitronencreme und Meringues

Streusel:
50 g Mehl
50 g Mandeln
50 g Butter (kalt) in Stückchen
50 g Zucker

Alle Zutaten zu Streuseln verkneten und auf einem Backblech 15 bis 20 Minuten bei 180° backen, dabei gelegentlich wenden.

Zitronencreme:
125 g Zucker
125 g Butter
2 Zitronen
2 Eier

Die Zitronen schälen und pressen.
Nun die Eier mit dem Zucker blanchieren.
Anschließend den Zitronensaft in die Ei-Zucker-Mischung geben.
Schalte den Herd aus und füge die Butter in kleinen Stücken hinzu.

Meringue:
2 Eiweiß
doppeltes Gewicht der Eier (bei 60 g Eiweiß sind 120 g Zucker erforderlich)

Bakcofen vorheitzen auf ca. 80 °.
Die Eier trennen. Das Eiweiß aufschlagen, wenn die Masse cremig ist, den Zucker hinzufügen und weiter schlagen.
Die Meringues-Masse mit einem Spritzbeutele (glatter Schaft) auf ein Backblech geben.
Ein bis zwei Stunden backen und bei geöffneter Backofentür trocknen lassen.

Cookies tomate feta

Ingrédients :
2 bocaux de tomates séchées
400 g de feta
1 càs d'herbes de Provence
600g de farine
260 g de beurre
4 œufs
1 sachet de levure
sel et poivre

Découper en dés les tomates séchées ainsi que la feta.
Débarrasser dans un saladier et ajouter les herbes de Provence.

Faire fondre le beurre au micro-ondes. Dans un saladier, mélanger la farine, les œufs battus, la levure chimique et le beurre. Ajouter les tomates et la feta, saler et poivrer et amalgamer le tout. Vérifier l'assaisonnement. Prendre des boules de la taille d'une noix et abaisser sur du papier cuisson.
Faire cuire 20 minutes à 180°C.

Herzhafte Cookies mit Feta und getrockneten Tomaten

Zutaten:
2 Gläser getrocknete Tomaten
400 g Feta
1 El Kräuter
600 g Mehl
260 g Butter
4 Eier
1 Päckchen Trockenhefe
Salz und Pfeffer

Tomaten und Feta in Würfel schneiden. Die Tomaten und Feta in einer Schüssel hinzugeben, die Kräuter auch hizufügen.

Butter in der Mikrowelle schmelzen lassen. In einer Schüssel das Mehl, die Butter, die geschlagenen Eier und ein Päckchen Hefe zusammenrühren. Anschließend Tomaten, Feta , etwas Salz und Pfeffer hinzufügen. Danach formt man kleine Kugeln, legt sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und drückt sie platt zu Cookies.
20 Minuten im Ofen backen bei 180° C.

Madeleines

Zutaten:
4 Eier
200 g Zucker
280 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
140 g geschmolzene Butter
60 g Milch

Den Backofen auf 200°C vorheizen
Die Butter in einem Kochtopf bei niedriger Hitze zum schmelzen bringen, dann zur Seite stellen.

Die Eier mit dem Zucker verrühren, bis die Mischung weiß wird.
Die Milch hinzugeben.

Mehl, Hefe und die Butter hinzugeben.

Das Gemisch in ¾ der Form gießen und 10 Minuten bei 200°C backen.

Madeleines

Ingrédients :
4 œufs
200 g de sure
280 g de farine
1 sachet de levure chimique
140 g de beurre fondu
60 g de lait

Préchauffer le four à 200°C
Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux, réserver.

Mélanger les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter le lait.

Ajouter la farine et la levure chimique et le beurre.

Verser la préparation au 3/4 du moule
Cuire 10 min à 200° C.

Mini tartelette frangipane framboise

Appareil à frangipane
100 g de beurre mou
100 g de scure semoule
2 oeufs
1 càs de vanille liquide
100 g de poudre d'amandes
140 g de framboises surgelées
sucre glace

pâte brisée
150 g de farine
80 g de beurre
un peu d'eau

Pâte brisée:
Dans une calotte, mettre la farine et le beurre découpé en morceux.
Sabler.
Ajouter un peu d'eau jusqu'à former une boule.
Réserver au frais.

Appareil à frangipane:
Travailler au fouet et assez vivement le beurre mou.
Ajouter les 2 oeufs et une partie du sucre semoule et continuer à mélanger énergiquement.
Verser le reste du sucre, puis la vanille liquide et la poudre d'amandes.
Mélanger au fouet sans blanchir.
A l'emporte-pièces cannelé, faire des cercles de pâte brisée et les mettre dans les moules.
Garnir les tartelettes de frangipane et de framboises.
Faire cuire à 180 ° pendant 15 minutes.
Saupoudrer de sucre glace.

Mini-Törtchen mit Marzipan-Himbeer-Füllung

Für die Füllung:
100 g weiche Butter
100 g Zucker
2 Eier
1 El flüssige Vanille
100 g gemahlene Mandeln
140 g gefrorene Himbeeren
Puderzucker zum Bestäuben

Für den Mürbeteig:
150 g Mehl
80g Butter
etwas Wasser

Mürbeteig:
Das Mehl und die in Würfel geschnittene Butter in einer Schüssel verkneten. Etwas Wasser hinzufügen, sodass der Teig zu einer Kugel geformt werden kann. Kühl stellen.

Füllung:
Die Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Eier und einen Teil des Zuckers hinzufügen. Gut verrühren. Anschließend den restlichen Zucker, die flüssige Vanille und das Mandelmehl hinzugeben. Verrühren, ohne die Masse schaumig zu schlagen.

Mit einem geriffelten Ausstecher Kreise aus Mürbeteig stechen und in Förmchen legen.
Die Törtchen mit Frangipane und Himbeeren garnieren.

Bei 180° 15 Minuten lang backen.
Mit Puderzucker bestreuen.