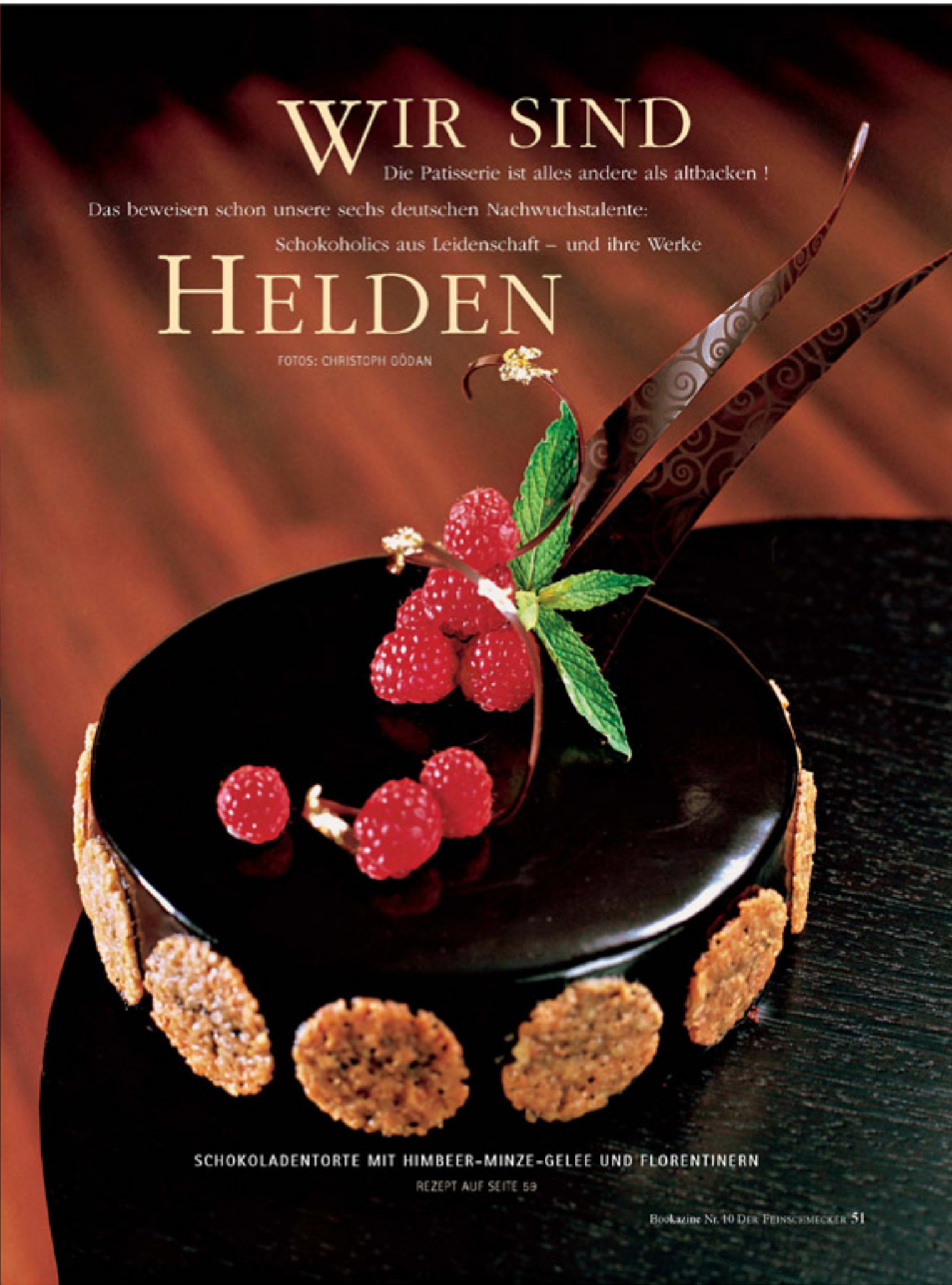




„Ich esse jeden  
Tag Schokolade.  
Sonst habe ich  
schlechte Laune.“

MARKUS PODZIMEK, 32, KONDITIONSMEISTER „DAS NASCHWERK“, SIEDEN.  
DER SCHOKOLADENFAN HAT NICHT VON UMGEFÄHR BETRIEBSWIRTSCHAFT  
STUDIERT – SCHLISSLICH LEITET ER GLEICH DREI EIGENE BETRIEBE.  
ZAHLEN UND THEORIE SCHADEN SEINER SÜSSEN KUNST OFFENBAR  
NICHT: 2005 HAT ER IN WIEN DEN INTERNATIONALEN „PATISSERIE-OSKAR“ GEWONNEN



# WIR SIND

Die Pâtisserie ist alles andere als altbacken!

Das beweisen schon unsere sechs deutschen Nachwuchstalente:

Schokoholics aus Leidenschaft – und ihre Werke

# HELDEN

FOTOS: CHRISTOPH ÖGDAN

SCHOKOLADENTORTE MIT HIMBEER-MINZE-GELEE UND FLORENTINERN

REZEPT AUF SEITE 59

WARMER SCHOKOLADENSCHAUM MIT CASHEWNÜSSEN, VANILLEEIS  
UND MANGO-CHILI-RAGOUT

REZEPT AUF SEITE 59



„Das Gute an Desserts mit  
Schokolade? Damit macht man  
sich überall beliebt.“

MATTHIAS LUDWIGS, 27, CHEFPÄTISSEUR IM RESTAURANT „GRAUGANS“, HOTEL „HYATT REGENCY“, KÖLN  
DER GELERTE KUCH UND KONDITOR ARBEITETE BEI DIETER MÜLLER UND IM  
VERTEIDIGUNGS-MINISTERIUM – DORT VERSÜSSTE ER RUDOLF SCHARPING DEN DIENST.  
AUF AROMEN VERSTEHT SICH LUDWIGS SCHLIESSLICH BESTENS: 2006 GEWANN ER BEI DEN  
„GERMAN CHOCOLATE MASTERS“ DEN PREIS FÜR DEN „BESTEN GESCHMACK“

„Als Konditor kann  
man sich schön die  
Finger ablecken.  
Als Gärtner nicht.“

FLORIAN LÖWER, 27, KONDITORMEISTER  
„DER SÜSSE LÖWER“, ASCHAFFENBURG  
DER AMTIERENDE DEUTSCHE KONDITORMEISTER  
HAT SICH IN DIESEM JAHR MIT GLEICH ZWEI  
BETRIEBEN SELBSTSTÄNDIG GEMACHT. SEIN FAIBLE  
GILT DEN KRÄUTERN – KEIN WUNDER,  
IN DER GÄRTNEREI SEINER ELTERN  
IST ER QUASI AUFGEWACHSEN

MOUSSE AU CHOCOLAT MIT SCHOKOLADENSTÄBCHEN, THYMIANKIRSCHEN  
UND MANDARINENGELEE  
REZEPT AUF SEITE 10



„Ich tüftele gern, dabei fühle ich mich wie in einer Hexenküche.“

MELANIE WOLTER, 32, CHEFPÄTISSIÈRE IM „FISCHERS FRITZ“, HOTEL „THE REGENT“, BERLIN  
WIE GUT, DASS DIE MAGDEBURGERIN IHRE LEHRE ALS ZAHNARZTHELFERIN ABGEBROCHEN HAT: 2006 BELEGTE SIE DEN ERSTEN PLATZ BEIM WETTBEWERB „BERLINER PÄTISSIER DES JAHRES“. DABEI IST SIE EHER EIN „HERZHAFTER MENSCH“ ...



GUANAJA-CREME MIT SCHOKOLADENKARAMELL UND ORANGEN-CHILI-JUS

REZEPT AUF SEITE 60



SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT HEIDELBEERRAGOUT UND CASSIS-GELEE

REZEPT AUF SEITE 61



„Mein Kühlschrank ist fast nur mit Schokolade gefüllt.“

CHRISTIAN HÜMB, 26, CHEFPÄTISSIER IM HOTEL „LOUIS C. JACOB“, HAMBURG  
„UNENDLICH KREATIV“ IST DIE ARBEIT MIT DEM DUNKLEN ROHSTOFF, SCHWÄRMT DER GEBÜRTIGE OBERHAUSENER. TORTEN UND KUCHEN SIND DABEI FIXPUNKTE SEINER SCHWARZEN KUNST, UND DIE PRAKTIZIERT ER GERN AUCH NACH DIENSTSCHLUSS

## GEWÜRZTE KAKAOBOHNE IM GLAS

REZEPT AUF SEITE 61



„In der Patisserie kann ich mich voll ausleben. Ich bin Perfektionistin“

STINA SCHMITT, 26, CHEFPÄTISSIÈRE IM RESTAURANT „LA VIE“, OSNABÜCK  
PRALINEN SIND IM MOMENT DIE GROSSE LEIDENSCHAFT DER GEBÜRTIGEN  
UNTERFRÄNKIN. SIE FEILTE BEI SPITZENKÖCHEN WIE DIETER MÜLLER UND  
JOHANNA MAIER AN IHREM HANDWERK. DESSERTS SIND FÜR SIE EBEN HÖHEPUNKTE  
EINES MENÜS – UND NICHT NUR DER ABSCHLUSS



## SCHOKOLADENTORTE MIT HIMBEER-MINZE-GELEE UND FLORENTINERN

SCHWIERIGKEITSRAD: MITTELSCHWER, ZUBEREITUNGSZEIT: 2 STUNDEN PLUS 3-4 STUNDEN GEFRIER- UND GELIERZEIT

ZUTATEN FÜR 1 TORTE VON  
20 CM DURCHMESSER:

### BODEN

6 Eigelb, 1 Ei, 125 g Marzipan-Rohmasse,  
1 Prise Salz, Mark von 1 Tahiti-Vanilleschote,  
geriebene Schale einer  
1/2 Biozitrone, 5 Eiweiß, 140 g Zucker,  
100 g Butter, 40 g Kakaopulver,  
100 g Weizenmehl, 1 Teel. Backpulver

6 Eigelb, Ei, Marzipan-Rohmasse, Salz,  
Vanillemark und Zitronenschale schaumig  
schlagen. Eiweiß mit Zucker zu festem  
Schnee schlagen, unter die Eiermasse  
heben. Butter schmelzen lassen, mit Kakao  
verrühren. In die Eiermasse heben.  
Weizenmehl mit Backpulver mischen.  
Einrühren. In einen 20 cm großen  
Backring oder eine entsprechende Spring-  
form geben. Im vorgeheizten Ofen  
bei 200 Grad 30-35 Minuten backen.  
Auskühlen lassen. Quer zweimal  
durchschneiden, sodass man 3 Böden erhält.

### HIMBEER-SCHOKOLADEN-CREME

75 g Zucker, 200 g aufgelöste Kuvertüre  
(70 %), 175 g Butter, 80 g Himbeermark  
(aus dem Feinkostladen oder

120 g pürierte Himbeeren durch ein  
Sieb streichen), 1 Essl. Himbeerbrand

Zucker mit 75 ml Wasser aufkochen.  
Flüssige Kuvertüre und Butter einrühren.  
Himbeermark unterziehen. Mit Himbeer-  
brand abschmecken. Kalt stellen.

### HIMBEER-MINZE-GELEE

60 g Zucker, 150 g Himbeermark (Fein-  
kostladen oder 200 g pürierte Himbeeren  
durch ein Sieb streichen),  
1-2 Essl. Zitronensaft, 2 Blatt eingeweichte,  
gut ausgedrückte Gelatine, 2 Tropfen  
Pfefferminzöl (aus der Apotheke)

Zucker, Himbeermark und Zitronensaft  
kurz aufkochen. Etwas abkühlen lassen.  
Gelatine einrühren. Zum Schluss das

Pfefferminzöl zugeben. In einen 20 cm  
großen Ring 3-4 mm hoch einfüllen.  
Im Tiefkühlfach gefrieren lassen.

### ÜBERZUG

2 Beutel dunkle Kuvertüre für Torten

### GARNITUR

10-12 kleine Florentiner (Konditorei  
oder Lebensmittelgeschäft), frische Him-  
beeren (alternativ TK-Ware), Blattgold,  
Minzeblätter, Schokodekor

Unteren Schokoladenboden mit zwei  
Dritteln der Himbeer-Schokoladen-Creme  
bestreichen. Falls diese Creme zu fest  
geworden ist, in einer Mikrowelle leicht  
erwärmen, mit dem Mixstab vorsichtig  
aufschlagen. Den zweiten Boden auflegen.  
Mit gefrorenem Minze-Gelee belegen.  
Mit drittem Boden bedecken. Torte mit  
restlicher Himbeer-Schokoladen-Creme  
bestreichen. 3 Stunden kalt stellen.  
Gut durchgekühlt dünn mit lauwarmer  
Kuvertüre überziehen. Florentiner rundum  
an die Seite kleben. Nach Belieben mit  
Himbeeren, Blattgold, Minzeblättern und  
Dekor garnieren.



## WARMER SCHOKOLADENSCHAUM MIT CASHEWKERNEN, VANILLEIS UND MANGO-CHILI-RAGOUT

SCHWIERIGKEITSRAD: LEICHT, ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

### MANGO-CHILI-RAGOUT

60 g Zucker, 2 Essl. Orangensaft,  
2 Essl. Grand Marnier, 1/2 entkernte,  
fein gewürfelte milde rote Chilischote,  
1 geschälte, gewürfelte Thai-Mango

Zucker karamellisieren, bis er etwas  
schäumt. Mit Orangensaft und Grand  
Marnier ablöschen. Bei milder Hitze leicht  
köcheln lassen, bis der Zucker wieder  
gelöst ist, Chiliwürfel hinzufügen, einmal  
aufwallen lassen. Mangowürfel zugeben,  
vom Herd nehmen. Zugedeckt  
bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

### VANILLEIS

1/2 l hochwertiges Vanilleeis, 1 Essl. fein  
gehackte Venezuela-Schokolade (72 %)

Eis cremig aufschlagen, Schokolade  
einrühren und wieder erkalten lassen.

WARMER SCHOKOLADENSCHAUM  
120 g Venezuela-Schokolade (72 %),  
60 ml Schlagsahne (35 %), 3 Eiweiß

Schokolade im Wasserbad schmelzen.  
Sahne in einem Topf aufkochen, über die  
Schokolade gießen. Mit einem Schneebesen  
vermengen. Eiweiß in separater Schüssel  
kurz anschlagen. Zur Schokoladenmasse  
geben, gut durchschlagen. Falls die Masse  
nicht homogen ist, noch etwas kalte Sahne

dazugeben. Durch ein Sieb in einen Siphon  
(1/2 l Inhalt) geben. Mit 2 Patronen füllen.  
Nach jeder Patrone kräftig schütteln. In  
warmes Wasser stellen (etwa 15 Minuten),  
sonst stockt die Masse an der Siphonwand.

### GARNITUR

100 g im Ofen geröstete, dann gehackte  
Cashewkerne, karamellierte Blätterteig-  
kekse und Schokodekor (beides vom  
Konditor oder im Feinkosthandel)

### ANRICHTEN:

Mango-Chili-Ragout auf vier Gläser  
verteilen. Cashewkerne darüberstreuen.  
Je eine Nocke Vanilleeis auf das Ragout  
geben. Schokoladenschaum aufsprühen.  
Nach Belieben mit Keksen und Schokola-  
dendekor garnieren. Sofort servieren.

