

GENIESSEN

Gewürze von A bis Z

Anis: Diese Geschmacksbombe mit Lakritznote besser in geringen Mengen verwenden. Unterstützt die Verdauung fetter Speisen.

Gewürznelke: Optisch unscheinbar, schwarzbraun und ver-schrumpelt. Doch das würzig-exotische Aroma ist betäubend. Ein Lebkuchen-Klassiker. Hilft bei Entzündungen im Mund- und Ra-chenraum.

Ingwer: Die Wurzel ist heute mehr als ein Weihnachtsgewürz für Honig- oder Früchtekuchen. Ihr frisches, zitroniges Aroma wird für Süßes wie Deftiges verwendet. Ingwer ist voller Vitamine und Mineralstoffe wie Kalium, Kalzium und Eisen.

Kardamom: Das hellbraun ge-mahlene Pulver verleiht Speku-latus, Lebkuchen und Stollen kühl-le Würze. Schmeckt auch in Ap-felkompott. Wärmt den Körper.

Schmuck aus Schokolade

So vermeiden Sie graue Schleier und matte Strukturen

VON ALEXANDER GREVEN (TEXT)
UND STEFAN WORRING (BILDER)

Keine Konditorkunst ohne Ku-vertüre: Der glänzende Überzug – daher der Name, der sich aus dem französischen couvert („bedeckt“) ableitet – aus besonders reiner Schokolade ist für zarte Pralinen, feines Gebäck und verzierte Torten unersetzlich.

Dunkle Kuvertüre entspricht von ihrer Farbe und ihrem Kakao-gehalt Halbbitter- und helle Ku-vertüre Vollmilchschokolade. Weiße Kuvertüre wiederum wird wie weiße Schokolade ganz ohne Kakaomasse hergestellt – sie be-steht nur aus Kakaobutter, Zucker und Milchpulver. Alle Sorten soll-ten kühl, trocken und fern von stark aromatischen Lebensmitteln gelagert werden, denn sie nehmen schnell andere Aromen an. Ange-brochene Kuvertüreblöcke daher

immer sorgfältig in Folie einwi-ckeln. Bittere Kuvertüresorten hal-ten sich so bis zu 15 Monate, Milch- und weiße Kuvertüre nur etwa zehn Monate.

Von der normalen Schokolade unterscheidet sich die Kuvertüre durch ihren hohen Kakaobutteran-teil. Der sorgt dafür, dass sie in der Verarbeitung viel dünnflüssiger und nach dem Erstarren knackiger ist. Wer keine Kuvertüre im Haus hat, sollte deshalb nur im Notfall auf Schokoladetafel ausweichen:



So nicht: Kuvertüre mit Schleier

Den Dekorationen fehle dann meist der nötige Halt, sagt Kondi-tormeister Matthias Ludwigs. Er rät: „Anfänger sollten zu dunkler Kuvertüre greifen, sie lässt sich am einfachsten verarbeiten.“

Dass die Schokomasse nach der Verarbeitung richtig glänzt und formstabil bleibt, ist die größte Herausforderung. Selbst Fortge-schrittene haben häufig mit grau-weiß angelaufener oder zu schnell schmelzender Kuvertüre zu kämp-fen: „Verderblich ist das zwar nicht, die Schokolade sieht aber danach aus und zergeht auch nicht so angenehm auf der Zunge, wie sie soll“, sagt Ludwigs. Mit seiner Anleitung zeigt der „Törtchen Törtchen“-Inhaber, wie man den Grauschleier vermeidet und glän-zende Kakao-Blüten kreiert.

Alle Rezepte der Serie unter:
www.ksta.de/geniessen

Blütendekoration aus Kuvertüre – Ein Protokoll

Zutaten
1 Kuvertüreblock = 3 Blüten

Zubereitung
Mikrowelle, Wasserbad, Ofen: Wie man Kuvertüre schmilzt, spielt kei-ne Rolle. Ich nutze sogar einen Fön, um sie bei längerer Bearbeitungs-zeit neu zu erwärmen.

Viel wichtiger ist, dass Temperat-urgrenzen eingehalten werden. Je nach Temperatur nimmt die Scho-komasse nämlich unterschiedliche Kristallformen mit individuellen Schmelz- und Erstarrungsbereichen an. Damit sie nach der Verarbeitung fest, glänzend und knackig ist, neh-me ich ein Digital-Thermometer zu Hilfe (ab ca. acht Euro im Handel). Wer statt Kuvertüre-Chips einen festen Block verwendet, hackt die-sen in kleine Stücke. Ich gebe zu-nächst etwa 80 Prozent der Scho-kolade in den Topf und schmelze sie unter regelmäßigem Rühren auf niedrigster Flamme. Den Topf im-mer wieder von der Herdplatte neh-men, damit die Schokolade nicht zu



SERIE

Die große Backschule
mit Matthias Ludwigs

Teil 6: Verarbeitung von Schokolade

heiß wird. Sonst verbrennen Kaka-o-bestandteile, alles nimmt verbran-ten Geschmack an. Sobald die flüssi-ge Schokomasse ihre Zieltempera-tur von 45 bis 50 Grad erreicht hat, nehme ich sie vom Herd. Jetzt rühre ich den Rest der festen Kuvertüre in die warme Masse ein, um sie gemächlich auf 27 bis 28 Grad abzukühlen. Das treibt die Kristallisation voran. Es kann etwas dauern, bis die Klümpchen sich auflösen – jetzt nicht die Geduld verlie-ren und nicht direkt wieder Hitze zuführen. Stattdessen beschleunige ich das Schmelzen mit einem Stabmixer. Diesen schräg einführen, damit sich keine Luftlocke und beim Rühren kein Schaum bildet.

Sobald die Kuvertüre die 27-Grad-Grenze erreicht hat, erwärme sie langsam ein zweites Mal – Profis nennen das „vorkristallisieren“ –, nun auf 31 Grad. So kristallisiert die Kakaobutter optimal. Überschreite ich den Richtwert, steigt Kakaobut-ter auf und wird beim Festwerden zu einem grauen Schleier.

Mit der Winkelpalette (oder einem Messer) streiche ich die Masse dünn auf einer glatten Unterlage aus, zum Beispiel auf Gefrierbeutel-folie. Darauf wird die Kuvertüre glatt-glänzend; auf rauem Backpapier wird sie matt. Etwas Kuvertüre las-se ich im Topf übrig, damit kann ich die Blume später zusammenkleben. Ist die Masse abgekühlt, lege ich ein Lineal auf und schneide mit dem Messer ein Rautenmuster hinein. Die Folie diagonal aufgerollt zehn Minuten in den Kühlschrank legen, über Nacht bei 18 bis 22 Grad la-gern. Am nächsten Tag lösen sich die Rauten beim Auseinanderrollen der Folie. Jetzt zusammenkleben. Eine Praline rundet die Blüte ab.

Gewürze von A bis Z

Koriander: Süß-mildes Aroma, das hervorragend zu Printen passt. Gut gegen Krämpfe.

Muskat: Für Lebkuchen und Pfe-fernüsse, möglichst frisch gerie-ben. Anregende Wirkung.

Piment: Auch Nelkenpfeffer ge-nannt. Ist schärfer als Gewürznel-ke. Oft in Stollen oder Nussku-chen. Fördert die Durchblutung.

Safran: Das mit Abstand teuerste Gewürz verleiht ein appetitliches Gelb und markanten, bitteren Geschmack. Beruhigt.

Vanille: Wird aus tropischen Orchideen gewonnen. Weicher, intensiver Geschmack. Regt Glückshormone an.

Zimt: Kein Zimtstern, kein Leb-kuchen ohne das scharfe Rinden-gewürz. Appetitanregend und antibakteriell.



1 Kuvertüre vor dem Erhitzen in kleine Stücke hacken. Viele Supermärkte bieten mittlerweile prakti-sche Kuvertüre-Chips an.



2 Gut 80 Prozent der Kuvertüre langsam schmelzen, dabei umrüh-ren und die Temperaturgrenze von 50 Grad nicht überschreiten.



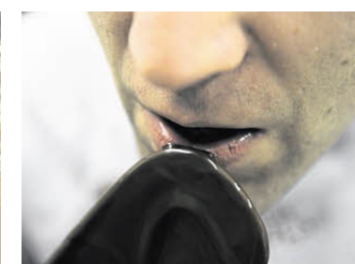
3 Die flüssige Masse vom Herd nehmen und die restliche Kuvertü-re mit einem Löffel einrühren. Ein Schneebesen macht Luftbläschen.



4 Die feste Kuvertüre kühlt die Temperatur herunter. Hat sie 27 Grad erreicht, wird die Masse ein zweites Mal geschmolzen.



5 Die Schokolade dafür auf 31 Grad erwärmen. Restliche Klümpchen mit dem Stabmixer auflösen – seitlich einführen.



6 Wer kein Thermometer hat, macht den Lippentest: Bei richti-ger Temperatur fühlt man beim Tupfen weder Wärme noch Kälte.



13 Dekoration für Torten, Gebäck oder Eisbecher: Schoko-Blume



7 Profis nehmen eine Winkel-palette, Laien ein Messer. Ku-vertüre gleichmäßig und dünn auf die Folie streichen.



8 Wenn bei vorsichtigem Tasten keine Schokolade am Finger klebt, ist die Masse fest genug. Jetzt sachte ein Lineal auflegen.



9 Mit Messer und Lineal ein Rau-tenmuster schneiden. Keine Sorge bei Unebenheiten, auf die glatte Vorderseite kommt es an.



10 Rollen Sie die Folie diagonal auf. In den Kühlschrank damit: Dort wird die Kuvertüre endgültig fest und nimmt Form an.



11 Vorsicht beim Aufrollen, die Rauten fallen aus der Folie. Gleichzeitig wird schon die restli-che Kuvertüremasse erwärmt.



12 Mit der Spritztüte oder einem kleinen Löffel kann die warme Kuvertüre als Klebemittel einge-setzt werden.

WIR SCHLIESSEN AM 1. DEZEM
Verkaufsfläche von 2.000 m²
Alles muss raus!
im **DUMONT CARRÉ**
Schwarzer Elefant
Köln - Breite Str. 80-90 - neben KARSTADT