

Eis – Dark Chocolat



Foto von Sandra Bell

Rezept von Simon Stuber <http://www.simons-patisserie.de/>

Zutaten:

25g Dextrose

24g Glucose

120g Zucker

480g Wasser

10g Butter

40g Kakaopulver 20/22

40g Kuvertüre Zartbitter

10g Kakaomasse

1g Bindemittel (siehe Eisbuch)

Kakaopulver 20/22 → hier hab ich normalen Backkakao genommen

Kakaomasse → hier hab ich Zartbitterschokolade mit 70% Kakaoanteil genommen

Zubereitung:

Alle Zutaten außer Kuvertüre und Kakaomasse aufkochen. Dann die Kuvertüre und die Kakaomasse in die kochende Masse geben

und gut verrühren. Nun einige Stunden zum Kühlen in den Kühlschrank stellen.

Die Zutaten habe ich in der CC vorbereitet und dann 40 Minuten im Kompressor gerührt

Eiskonfekt



Foto und Rezept Sandra Bell

Zutaten:

100g Vollmilch- oder Zartbitterschokolade

100g Kokosfett

80g Puderzucker

50g Kakao

30g Vanillezucker

Etwas Zimt

Zubereitung:

Schokolade und Kokosfett in der Cooking Chef (erst ohne, dann mit dem Flexi-Haken) oder auf dem Herd schmelzen. Temperatur

ausschalten und etwas abkühlen lassen, dabei aber weiterrühren. Puderzucker, Kakao, Vanillezucker und Zimt in eine Schüssel sieben.

Schokoladenmasse zur Zuckermischung geben und alles glatt rühren. In ein kleines Kännchen geben und vorsichtig in Silikonformen gießen. Mindestens 2 Stunden, am besten aber über Nacht kühl stellen und fest werden lassen.

Emmerkruste Dinkelkruste mit Lievito madre und Sauerteig



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Billa Wepunkt

Zutaten:

200g Lievito madre

200g Sauerteig Wilma

400ml Wasser

700g Dinkelmehl 630 (alternativ 350 gr. Dinkelmehl, 350 gr. Emmer)

225g Weizenmehl

100g Haferflocken körnig

175g Kerne/Nüsse, was man mag

30g Salz

8g Brotgewürz

120g altes Brot

400ml warmes Wasser ca.60°

Zubereitung:

Altbrot kleinschneiden und in warmen Wasser (vorher in CC erhitzt) 1 h quellen lassen

Alles miteinander in der CC gut verkneten (Knethaken)....

Erst langsam 1-2 Min auf Min, dann ca. 10 Min etwas intensiver.

Teig in der CC gehen lassen bis er am Schüsselrand angekommen ist...ca 1,5h.....

dann auf bemehlte Arbeitsfläche geben und rund wirken.

Die zwei Laibe in die vorher bemehlten Gärkörbe geben (wer keinen hat...es geht auch ein großes Sieb ausgelegt mit einem bemehlten Küchenhandtuch) wieder gehen lassen, bis sie sich deutlich vergrößert haben (ca. 1 h).

Ofen auf 250° Ober/unterhitze (Schale mit Wasser unten rein bzw. schwaden)

Brot mit lauwarmen Wasser besprühen und in den Ofen geben.

10min Anbacken und dann den Ofen auf 230° zurück drehen (45 min. fertig backen).

Wer die Kruste nicht so dunkel mag, dreht den Ofen nach ca 20 min auf 180° runter und dann nochmal 25 min fertig backen.