Eclairs mit salzigem Butter-Karamell

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Daniela Rest

Zutaten:
Für den Brandteig

170 ml Milch
70gr. Butter
2 gr. Salz (grob gesagt eine Messerspitze)
3 Eier

(Bei Benutzung der Cooking Chef Gourmet einfach auf Brandteig gehen als Hilfe Anleitung vom Blog, z.B. hier)

Für das gesalzene Butter Karamell

50gr. Glucose
50 gr. Fondant
40 gr. leicht gesalzene Butter ,
60 ml Sahne
50 gr. Zucker
Eine Messerspitze Vanille – Extrakt

Für die Patisserie Creme

370ml Milch
25 gr. Butter (ungesalzen)
3 Eigelb
80gr.Zucker
25 gr.Maisstärke
20gr. Weizenmehl Typ 405 (all purpose)

Dekoration: essbares Goldpuder

Zum Ausbringen der Brandteigmasse , eine “grosse” Sterntülle (min 16.mm),

Spritzbeutel

Zum Befallen der Eclairs eine Fülltülle (4mm, Edelstahl)

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Umluft aufheizen
Backblech mit Backpapier auslegen

Für die Eclairs : (Brandteig – Programm nutzen falls Cokkimg Chef Gourmet vorhanden Anleitung Rezept vom Blog)

1. In einer Pfanne oder Topf oder Kessel der Cooking Chef , die Milch, die Butter , Salz und Zucker erhitzen bis die Butter komplett geschmolzen ist (Rühren nicht vergessen).

2. Von der Platte nehmen oder Hitze ausstellen , die Zutaten mit Flexrührer oder Holzlöffel mischen bis eine gleichmässige Paste entsteht die sich um den Löffel wickelt.

3. Den Teig (in Topf, Pfanne oder Kessel) wieder auf die Herdplatte (wahlweise den Chef wieder heiss werden lassen Rühren bis sich ein Klumpen bildet bzw. der Teig von der einen Seite des Topfes wegkommt.

4. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und 5 Min abkühlen lassen

5. Die verquirlten Eier nach und nach unterrühren (ein

bisschen Ei zurücklassen) eventuell später nachgeben.

6. Teig Test : Ein bisschen Teig auf einen Löffel nehmen , dann heruntertropfen lassen
Wenn er “ V” förmig vom Löffel fällt ist er “ fertig”
Wenn nicht- ein bisschen mehr Ei dazu geben und Test wiederholen.

7. Sterntülle und Spritzsack zusammen bringen – Teig einfüllen , Stränge mit ca. 10-cm Länge ausbringen . Abstand beachten.

35 min backen (kleiner Tipp – wenn man eine feuerfeste Schale mit Wasser unten in den Ofen stellt geht der Teig schöner auf)
Vorsichtig alle 2 Minuten den Backofen ein Stückchen öffnen um den Dampf abzulassen.

Für die Patisserie -Creme

1.Die Butter und die Milch unter Rühren erhitzen dann abkühlen lassen
2. Eigelb und Zucker cremig aufschlagen bis es eine dickliche Masse wird
3.Die Maisstärke und das Mehl hinzugeben , weiter mischen
4. ein drittel der heissen Butter- Milch Mischung dazu geben
5. die komplette Mischung in den Topf zurückgeben und den Rest der Flüssigkeit dazugeben , auf geringer Hitze erwärmen , weiter rühren bis die Masse sich verdickt und fester wird.
1 Minute aufkochen, dann sofort von der Wärmequelle nehmen.

Mit einem Spatel in eine Schüssel umfüllen.

Für die Karamell Patisserie Creme

Die heisse Pastisserie Creme und die Karamell Sauce zusammenbringen, unterrühren und für 1 Stunde kühlen.

Für die Karamell Glasur

Mit Silikonpinsel auf die Oberfläche des Eclairs aufbringen.

Karamell Patisserie Creme in Spritzbeutel einfüllen und mit der Füll- Tülle vorsichtig von unten in das Eclair einbringen.

Nach Wunsch über die Glasur Goldpuder streuen.

Emile Henry Brötchenkranz Kronenform Couronne – Sammlung von Rezepten auf Deutsch

1. Brioche aus mitgelieferter Anleitung von Emile Henry

Zutaten:
500 gr. 550er Mehl
10 gr. Salz
5 gr. trockene Hefe (ich hatte 10 gr. frische)
30 gr. Puderzucker (im französischen Rezept nehmen sie Puderzucker, im englischen normalen Zucker)
150 gr. Milch 1,5 %
110 gr. Wasser
2 Eier Gr. M

35 gr. Butter
Spritzer Vanilleextract
1 Teelöffel Orangenblütenwasser (ich habe geriebene Orangenschale genommen)
50 gr. Vollmilchschokoladendrops

Topping:
2 Teelöffel Hagel- oder Perlzucker
1 Ei zum Bestreichen

10 gr. Butter zum Einfetten und etwas Mehl

Zubereitung:
In der Beschreibung wird der Teig komplizierter mit 40 Grad Wasser- und Milchtemperatur gemacht. In der Kenwood habe ich einfach Mehl, Salz, Hefe, Puderzucker, Milch, Wasser, Eier und Butter in den Kessel gegeben, den Knethaken eingesetzt und den Teig ca. 5 Minuten auf Min und 2 Min auf 1 kneten lassen. Im Winter würde ich ggf. 30 Grad Temperatur zugeben. Jetzt im Sommer war es auch so warm genug

Dann Schokotropfen, Vanilleextrakt, Orangenschale (bei mir zzgl. etwas Perlzucker) einarbeiten (dauerte ca. eine Minute).

Schüssel abdecken (z.B. mit einer Duschhaube) und Teig eine halbe Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit den unteren Teil der Form mit geschmolzener Butter fetten und danach etwas Mehl drüberstreuen.

Den Teig nochmals kurz kneten, damit keine Gasbläschen drin sind.

Auf der Arbeitsplatte etwas Mehl ausstreuen, erst einen Zylinder formen und davon 8 halbwegs gleich große Stücke abschneiden.

Zu Brötchen schleifen und in die Mulden der Form legen. Abdecken und weitere 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 220 Grad/O-U vorheizen.

Nach Ablauf der zweiten Gehzeit ein Ei (bzw. ein halbes reicht auch) verquirlen und wenn man mag auch noch etwas Hagel- oder Perlzucker drüberstreuen. Deckel drauf und dann in den Ofen.

25 Minuten 220 Grad. Dann wird es spannend, dann kann man den Deckel abheben (und dann ohne Deckel weitere 5 Minuten backen). So sah es bei mir aus nach 25 Minuten:

Dann noch weitere 5 Minuten 220 Grad und zack fertig….

Viel Spaß beim Nachmachen!

1. Baguettebrötchen aus Brot-Backen-in-Perfektion, Buch von Lutz Geissler (Zutaten aus Buch, Rest für Form abgewandelt)

Zutaten:

590 gr. Weizenmehl 550 (ich habe diesmal das französische T65 verwendet)
400 gr. Wasser
12 gr. Salz
0,4 gr. Frischhefe (wer nicht wiegen mag: ein kleines Stückchen, ca. so groß wie eine Risonenudel, d.h. etwas größer als ein Reiskorn)

Zubereitung:
Zutaten in Kessel geben, Knethaken einsetzen, 8 Minuten kneten

(davon 6 Minuten auf Stufe “Min” und zwei Minuten auf Stufe 1.

Mit einer Duschhaube oder feuchtem Tuch abdecken und den Teig 24 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Immer wenn man in den ersten 16 Stunden am Teig vorbeikommt und zufällig dran denkt die Hände feucht machen und den Teig dehnen und falten. Dann wieder abdecken).

Form mit etwas Butter austreichen und etwas Mehl zugeben.

Nach ca. 24 Stunden (im Sommer eher schon nach 16 Stunden) den Teig auf gemehlte Fläche geben (vorsichtig, damit nicht zu viel Gas entweicht) und in 8 möglichst gleich große Stücke teilen. So ca. 120 gr. pro Stück erschien mir ein guter Wert.
Dann habe ich die Brötchen so wie normalerweise ein Brot rundgeformt (Teig von den Seiten zur Mitte ziehen, um etwas Spannung reinzubekommen) und in die Form gelegt.

Ich war mir nicht sicher, ob ich die glatte Seite oder den Schluss nach oben in die Form legen sollte. Habe die Hälfte mit Schluss nach oben reingesetzt (das sind die, die im ersten Bild bei diesem Rezept von Uhrzeit 10 bis 5 Uhr sind, d.h. die auch später aufgerissen sind) und die andere Hälfte mit der glatten Seite nach oben.
Beim nächsten Mal werde ich alle mit Schluss nach oben einsetzen.

Deckel auf die Form und ca. eine Stunde ruhen lassen. Ca. halbe Stunde vor Ablauf der Gehzeit den Ofen auf 250 gr. O/U vorheizen.

Brötchen mit Wasser besprühen, Deckel drauf und in den Ofen schieben und Temperatur auf 230 Gr. verringern.

Nach 20 Minuten habe ich den Deckel heruntergenommen und weitere ca. 5 Minuten backen lassen.

Sie haben wunderbar geschmeckt, werden wir sicher so häufiger machen!

3. Morgenmuffel-Variante

Diese Variante kommt vom Arbeitsaufwand fast an Knack-und-Back-Brötchen hin, man muss lediglich am Abend zuvor dran denken, dass man morgens gerne frische Brötchen hättte. Ich fand das Ergebnis gut, finde aber persönlich die 24-Stunden-Variante aus Rezept Nr. 2 besser.

Zutaten:
500 gr. Mehl 550
5 gr. Frischhefe
1 TL Salz
1 TL Zucker
350 ml Wasser

Zubereitung:
Form mit Butter ausstreichen und wenn Butter fest ist etwas Mehl drüber streuen.

Alle Zutaten in Kessel geben, Knethaken einsetzen, 35 gr. Temperatur zugeben und 5 Minuten kneten.

Etwas Mehl auf Arbeitsfläche geben. 8 halbwegs gleich große Stücke absteichen, zu Brötchen rundschleifen und in die Form geben.
Deckel darüber und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen (oder Mittag oder Abend, wenn der Teig länger im Kühlschrank steht schadet es nicht). die Form mit Deckel herausnehmen und etwas akklimatisieren lassen, während der Ofen auf 250 Grad. O/U vorheizt.

Dann mit Deckel in Ofen stellen, 20 Minuten 230 Grad backen. Deckel abheben und weitere 5 Minuten backen. Fertig.

4. Käsebrötchen ohne Käse von Katharina Karner

als Rezeptvorlage dient das Käsebrötchen Rezept von Björn Hollensteiner Brotdoc Bookazine 1 Seite 52
https://brotdoc.com/2012/02/21/kasebrotchen/

es wurde wie folgt abgewandelt

200g Weizenmehl
200g Manitoba
240g Wasser, lauwarm
8g Salz
8g Backmalz
8g weiche Butter
1,6g Trockenhefe (oder 5g frische Hefe)

Alle Zutaten bis auf die Butter in den Rührkessel, das Wasser als erstes. 2 Minuten auf MIN verrühren lassen, dann erst die Butter hinzu. Weitere 7 Minuten auf Stufe 1,5 kneten lassen. Der Teig ist eher fest und löst sich gut von der Schüssel.
Ich habe ihn dann in eine geölte Tupperschüssel mit Deckel gegeben und 24 h im Gemüsefach schlummern lassen.
Am nächsten Tag 8 gleiche Teile von ca 80 g abstechen und rund formen. Mit dem Schuss nach unten in die kräftig ausgebutterte EH Form legen und 1 Stunde gehen lassen.
Das Backrohr auf 230 Grad O/U vorheizen.
Die Brötchen nach Geschmack einschneiden, mit einem Pflanzensprüher besprühen, den Deckel drauf und 25 Minuten

backen. Dann Deckel entfernen und 5-10 Minuten bräunen lassen. Möglicherweise kann man auch eine höhere Temperatur wählen, wenn eine knusprige Kruste gewünscht ist.

Für Käsebrötchen wird jedes Brötchen mit einer dünnen Scheibe Gouda belegt. Dadurch entfällt das Besprühen mit Wasser.

5. Vanilleschnecken

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Sigrid Hess

Zutaten:
Hefeteig:
70 g kalte Milch
120 g heißes Wasser
5 g Salz
40 g Zucker
40 g Margarine oder Butter
400 g Mehl
1 Eßl. Lievito Madre und 4 g Hefe oder
10 g Hefe

Füllung:
150 g Milch
2-3 Eßl. Zucker
1 Päckchen Vanillepudding-Pulver
Kurz aufkochen
250 g Quark und
1 Ei rasch unterschlagen.

Zubereitung:
Zutaten für den Hefeteig in der Kenny 6 min. auf min – 1 mit Knethaken laufen lassen.
2 Stunden oder länger gehen lassen.

Füllung zeitgleich mit dem Teig zubereiten, sie muss abkühlen. In der Kenny geht das mit dem Flexielement, alternativ klassisch im Topf.

Coronne mit flüssiger Butter ausstreichen. Wenn die Butter erkaltet ist etwas bemehlen.

Nach der Gehzeit den Teig rechteckig ausrollen, Füllung draufstreichen, aufrollen. (Anmerkung Gisela: Ein paar Apfelschnitze drauf wären sicher auch gut)

In Scheiben schneiden, mit Mandeln oder Hagelzucker bestreuen und bei 190 Grad ca. 30 min. backen.

In den kalten Ofen stellen 200 Grad, nach 40 min (die

Aufheizzeit zählt zur Zeit dazu) den Deckel abnehmen und noch 10 – 15 min weiterbacken.

6. SONNTAGSBRÖTCHEN ohne Mühe von Sigrid Hess

(Foto Sigrid Hess)Hier kommt das Rezept, es schmeckt tatsächlich auch. Und mich begeistert, dass man sie in den Ofen stecken kann und dann in Ruhe duschen, Tisch decken … Auch am Vortag ist es nur ein Arbeitsgang.
SONNTAGSBRÖTCHEN ohne Mühe
Am Vortag Teig herstellen:
250 – 260 g Wasser
1Teel. Honig
11 g Salz
225 g Dinkelmehl 630
225 g Weizenmehl 550
50 g Lievito Madre, frisch gefüttert
ein kleiner Krümel Hefe, etwa eine halbe Erbse
Teig etwa 2 Minuten auf 1 und 5 Minuten auf min kneten.
Sofort nach dem Kneten in 8 Teile teilen, diese rund formen und in die gebutterte Couronne setzen. Kühl stellen (mit kühl stellen ist eher der Keller als der Kühlschrank gemeint. An diesem Punkt wird noch geforscht. Entweder Keller bei vielleicht 15 Grad oder erst 2 Stunden Zimmertemperatur und dann Kühlschrank)
Am Morgen Form in den kalten Ofen stellen, auf 260 Grad Ober- und Unterhitze einschalten und 40 Minuten backen.
Dann den Deckel abnehmen und noch ca. 8-10 Minuten bräunen.