

Hagen Gnote

REZEPTHEFT  
Nr. 44

# Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



## Roses de Reims

Zauberhafte Biskuitsrezepte

# „ARME RITTER“ MIT BISKUITS ROSES DE REIMS

Rezept von Pascal FERRAT, Konditor der Hotelschule Lycée des Métiers Gustave Eiffel, Reims

## Zutaten für 4 Desserts

150 g Sahne  
175 g Milch  
2 ½ Eier  
25 g Butter  
12 Biskuits Roses de Reims

## Ausserdem

Vanille- und/oder Himbeereis,  
Himbeeren und Minzeblättchen  
zum Dekorieren

## Zubereitung

**1** Sahne, kalte Milch und Eier verquirlen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen.  
**2** Die Biskuits in die Eiercreme tauchen und in der Pfanne von beiden Seiten ausbacken, sodass sie leicht Farbe bekommen.

## Fertigstellen und Anrichten

Jeweils 3 „Arme Ritter“ auf einem Dessertteller mit einer Kugel Vanille- oder Himbeereis anrichten, mit Himbeeren und Minzeblättchen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

**Roses de Reims**  
300 g (3 x 100 g)  
Nr. 310E02  
**Fr. 22,95**  
(7,65 CHF/100 g)



**Handmixer**  
Umfangreiches  
Zubehör  
Nr. 170L01  
**Fr. 129,95**



**Profi-Pfanne**  
professionell, hartanodisiert  
Nr. 025Z02  
**Fr. 119,95**



# ERDBEER-TIRAMISU MIT BISKUI TS ROSES DE REIMS

Rezept von Pascal FERRAT, Konditor der Hotelschule Lycée des Métiers Gustave Eiffel, Reims

## Zutaten für 6 Desserts

2 Eier  
30 g Zucker  
200 g Mascarpone  
100 ml Himbeer- oder Erdbeersaft  
12–15 Biskuits Roses de Reims  
100–200 g Erdbeeren

## Ausserdem

einige Biskuits Roses de Reims  
fein zerbröseln zum Dekorieren

## Zubereitung

- 1 Die Eier trennen, Eiweiss mit dem Handmixer steif schlagen.
- 2 Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, bis die Mischung eine weissliche Farbe annimmt. Mascarpone zugeben und vermischen. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 3 Himbeer- oder Erdbeersaft in eine Schüssel giessen und die Biskuits darin gut einweichen, danach auf 6 Dessertschälchen verteilen.
- 4 Erdbeeren waschen, putzen und halbieren, die Hälfte der Früchte auf die Biskuitmasse in den Dessertschälchen geben. Mit Mascarpone-Creme bedecken und den Vorgang wiederholen.

## Fertigstellen und Anrichten

Die fertig geschichteten Desserts oben glatt streichen und mit fein zerbröselten Biskuits bestreuen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

**Roses de Reims**  
300 g (3 x 100 g)  
Nr. 310E02  
**Fr. 22,95**  
(7,65 CHF/100 g)



**Extrem robuste Rührschüsseln**  
Mit Antirutschring im Boden  
2er-Set  
Nr. 800N02  
**Fr. 48,95**



**Dessert- und Vorspeisengläser**  
Dessert- und Vorspeisengläser mit  
Tablett 7-tlg. Set  
Nr. 160P04  
**Fr. 69,95**



# GEEISTES SCHOKOLADENPARFAIT MIT BISKUITS ROSES DE REIMS

Rezept von Pascal FERRAT, Konditor der Hotelschule Lycée des Métiers Gustave Eiffel, Reims

## Zutaten für 4 Desserts

4 Biskuits Roses de Reims  
130 g dunkle Kuvertüre (mind. 60 % Kakaoanteil)  
80 g Milch  
60 g Zucker  
45 g Eigelb  
200 g Sahne

## Ausserdem

Kakaopulver zum Bestäuben,  
frische Erdbeeren zum  
Garnieren

## Zubereitung

**1** 4 Edelstahl-Vorspeisenringe jeweils auf kleine Dessertteller, Glasschälchen o. Ä. setzen und mit Frischhaltefolie auskleiden. Biskuits mittig teilen hochkant stellen und vorsichtig quer halbieren. Je 4 Stück hochkant mit der gezuckerten Seite nach aussen in die Ringe stellen. Dabei immer ein wenig Platz zwischen den einzelnen Biskuits lassen.

**2** Die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Milch und Zucker aufkochen, von der Kochstelle nehmen und das Eigelb einrühren. Noch einmal kurz bis auf 87 °C erhitzen, bis die Masse andickt. Geschmolzene Schokolade unterheben und alles verrühren, bis die Masse abgekühlt ist. Danach die Sahne steif schlagen, hinzufügen und alles gut vermischen. Die Creme sofort weiterverarbeiten und in die vorbereiteten Edelstahlringe füllen, oben glatt streichen. Für 2 Stunden einfrieren.

## Fertigstellen und Anrichten

Parfait vorsichtig aus den Förmchen lösen und mit Kakaopulver bestäuben. Mit einigen frischen Erdbeeren servieren. Dazu passt Vanillesauce.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

**Roses de Reims**  
300 g (3 x 100 g)  
Nr. 310E02  
**Fr. 22,95**  
(7,65 CHF/100 g)



**Dessertringe aus Edelstahl**  
mit Stempel und Heber, 8-tlg. Set  
Nr. 120L03  
**Fr. 34,95**



**Bourbon-Vanille-Dessert-Sauce**  
Zuckerfrei  
Nr. 231R04  
**Fr. 12,95**  
(5,29 CHF/  
100 ml)



# CHARLOTTE MIT ERDBEEREN UND BISKUITS ROSES DE REIMS

Rezept von Pascal FERRAT, Konditor der Hotelschule Lycée des Métiers Gustave Eiffel, Reims

## Zutaten für 4-6 Personen

18 Biskuits Roses de Reims  
50 g Zucker  
50 g Wasser  
½ TL Vanilleextrakt  
250 g Sahne  
125 g Mascarpone  
1 Päckchen Vanillezucker  
125 g Erdbeeren

## Zubereitung

- 1 Einen Tortenring oder Backform Ø 16 cm mit Frischhaltefolie auskleiden. Wasser und 25 g Zucker in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen. Vanilleextrakt zufügen und die Mischung abkühlen lassen. Danach 12 Biskuits mit der nicht gezuckerten Seite leicht in den Sirup tunken und mit dieser Seite nach innen hochkant am Rand entlang aufstellen.
- 2 Die übrigen 6 Biskuits im restlichen Sirup beidseitig einweichen und jeweils teilen. 6 Hälften beiseitelegen und mit den restlichen Biskuit-Hälften den Boden der Form belegen.
- 3 Sahne, Mascarpone, Vanillezucker und die restlichen 25 g Zucker verrühren und 30 Minuten ruhen lassen. Danach mit dem Handmixer zu einer Creme aufschlagen.
- 4 Die Erdbeeren waschen, putzen, 3 schöne, kleine Erdbeeren für die Dekoration zurückbehalten und den Rest in Stückchen schneiden.

## Fertigstellen und Anrichten

Rund 1/3 der Sahne-Mascarpone-Creme in den Tortenring bzw. Backform füllen, erst mit Erdbeer-Stückchen, ein wenig Creme und durchweichten Biskuits belegen, dann restliche Creme darüber streichen. Danach die Charlotte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit den ganzen Erdbeeren, alternativ Limettenviertel garnieren. Dazu passt eine Sauce aus roten Beeren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

**Roses de Reims**  
300 g (3 x 100 g)  
Nr. 310E02  
**Fr. 22,95**  
(7,65 CHF/100 g)



**Backrahmen**  
Grössenverstellbar  
Nr. 037L02  
**Fr. 34,95**



**Tahiti Vanillezucker**  
150 g Dose  
Nr. 266M05  
**Fr. 23,95**  
(15,97 CHF/100 g)



# MOUSSE AU CHOCOLAT MIT BISKUI TS ROSES DE REIMS

Rezept von Pascal FERRAT, Konditor der Hotelschule Lycée des Métiers Gustave Eiffel, Reims

## Zutaten für 4 Desserts

6–7 Biskuits Roses de Reims  
45 g Zucker  
25 g Wasser  
¼ TL Vanilleextrakt  
90 g dunkle Schokolade  
1 Eigelb  
3 Eiweiss

## Ausserdem

Erdbeeren, Minzeblättchen  
und Schokoladenraspel zum  
Dekorieren

## Zubereitung

- 1 4 Vorspeisenringe Ø 7,5 cm mit Frischhaltefolie auskleiden (Boden und Wand) und jeweils auf kleine Dessertteller o. Ä. setzen. Alternativ können auch Dessertgläser genommen werden.
- 2 13 g Zucker mit dem Wasser in einem Topf vermischen und zum Kochen bringen. Vanilleextrakt zufügen und die Mischung abkühlen lassen. Danach die Biskuits von beiden Seiten in den Sirup tunken, mit einem scharfen Messer vorsichtig mittig teilen, hochkant stellen und nochmals längs halbieren. Die Vorspeisenringe damit auskleiden, Biskuits hochkant gestellt, getränkte Seite nach aussen.
- 3 Den Boden ebenfalls mit den getränkten, geteilten Biskuits belegen.
- 4 Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. In der Zwischenzeit das Eiweiss mit einem Handmixer steif schlagen, dabei die restlichen 32 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb nach und nach mit einem Spatel unter den Eischnee heben.
- 5 Vorsichtig ein wenig der Eimasse unter die warme Schokolade mischen, dann portionsweise weiter so verfahren, bis die Eimasse komplett untergemengt ist und eine luftige Mousse entsteht.

## Fertigstellen und Anrichten

Die Mousse auf die Ringe verteilen, glatt streichen und alles im Kühlschrank erkalten lassen. Aus dem Kühlschrank nehmen, vorsichtig aus den Ringen holen und jeweils auf Desserttellern verteilen. Vor dem Servieren mit Erdbeeren, Minzeblättchen, Biskuit-Krümeln und Schokoladenraspeln garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

**Roses de Reims**  
300 g (3 x 100 g)  
Nr. 310E02  
**Fr. 22,95**  
(7,65 CHF/100 g)



**Tahiti Vanille Pulver**  
15 g Glas  
Nr. 290P03  
**Fr. 47,95**  
(319,67 CHF/  
100 g)



**Valrhona Kuvertüre**  
Nr. 969X08  
**Fr. 19,50**  
(7,8 CHF/100 g)



# BAVAROISE CREME MIT BISKUITS ROSES DE REIMS

Rezept von Pascal FERRAT, Konditor der Hotelschule Lycée des Métiers Gustave Eiffel, Reims

## Zutaten für 4 Desserts

225 g Milch  
45 g Biskuits Roses de Reims,  
fein zerbröseln  
6 g Gelatine  
190 g Sahne

## Ausserdem

einige Biskuits Roses de Reims,  
fein zerbröseln, Himbeeren und  
Minzeblättchen für die Deko-  
ration

## Zubereitung

**1** Die Milch kurz aufkochen, in eine Schüssel über die fein zerbröselten Biskuits giessen und 5 Minuten einweichen lassen. Inzwischen die Gelatine nach Packungsanweisung in etwas Wasser auflösen. Die Sahne steif schlagen.

**2** Die Milch-Biskuits-Mischung durch ein Sieb abgiessen, Gelatine in die Flüssigkeit einrühren. Geschlagene Sahne unterheben. Bavaroise Creme auf Dessertgläser verteilen und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

## Fertigstellen und Anrichten

Die Desserts vor dem Servieren mit fein zerbröselten Biskuits bestreuen, mit frischen Himbeeren und Minzeblättchen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

**Roses de Reims**  
300 g (3 x 100 g)  
Nr. 310E02  
**Fr. 22,95**  
(7,65 CHF/100 g)



**Asymmetrische Dessertschalen**  
6 Stück  
Nr. 097K02  
**Fr. 34,95**



**Rutschfestes Küchen- und Passiersieb**  
6 Stück  
Rutschfeste Noppen  
Nr. 108Z02403  
**ab Fr. 26,95**



# ROTE-FRÜCHTE-KOMPOTT MIT BISKUITS ROSES DE REIMS UND ROSA MOUSSE

Rezept von Pascal FERRAT, Konditor der Hotelschule Lycée des Métiers Gustave Eiffel, Reims

## Zutaten für 4 Dessertgläser

### Rosa Mousse-Wolke

3 g Gelatine  
125 g Milch  
30 g Biskuits Roses de Reims,  
fein zerbröseln  
125 g Sahne  
1 Sahneshiphon mit CO2-Kapseln

### Kompott von roten Früchten

80 g Erdbeeren  
60 g Himbeeren  
15 g Püree von roten Früchten  
Abrieb von ¼ Bio-Zitrone  
8 g Zucker

### Ausserdem

einige zerbröselte Biskuits als  
Zwischenschicht, ganze Erd-  
beeren und Himbeeren sowie  
Minzeblättchen als Dekoration

## Zubereitung

**1** Für die Mousse die Gelatine nach Packungsanweisung in Wasser auflösen. Währenddessen die Milch aufkochen, über die pulverfein zerbröselten Biskuits giessen und das Ganze 5 Minuten einweichen lassen.

**2** Gelatine zufügen, dann die Sahne zugeben. Die Mischung so fein wie möglich verrühren und in den Sahneshiphon füllen. Den Siphon mit den Gaskartuschen vorbereiten, verschliessen und in den Kühlschrank stellen.

**3** Für das Fruchtkompott Erdbeeren und Himbeeren putzen, grob zerdrücken und mit dem Fruchtpüree, Zitronenzeste und Zucker vermischen.

## Fertigstellen und Anrichten

Das Fruchtpüree gleichmässig auf 4 Dessertgläser verteilen und jeweils mit einer Schicht zerbröselter Biskuits bestreuen. Gekühlte Mousse mit dem Siphon als Häubchen/Wolke auf das Dessert sprühen. Mit einigen Beeren und Minzeblättchen garnieren, sofort servieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

### Roses de Reims

300 g (3 x 100 g)  
Nr. 310E02  
Fr. 22,95  
(7,65 CHF/100 g)



### Profi-Sahnebereiter

mit 60 bar Druck  
Nr. 262M02  
ab Fr. 209,95



### Traditionelle Périgord

Eisschalen  
6 Stück,  
10 cm, 22 cl.  
Nr. 052R02  
Fr. 39,95





# MINI-CHEESECAKES MIT ROTEN BEEREN UND BISKUITS ROSES DE REIMS

Rezept von Pascal FERRAT, Konditor der Hotelschule Lycée des Métiers Gustave Eiffel, Reims

## Zutaten für 4 Mini-Cheesecakes

60 g Butter  
10 Biskuits Roses de Reims  
½ Vanilleschote  
150 g Mascarpone  
150 g Sahne  
40 g Wasser  
60 g Zucker  
60 g Glukose oder Läuterzucker  
60 g Eigelb  
5 g Gelatine  
160 g Erdbeeren

## Ausserdem

einige zerkrümelte Biskuits,  
Himbeeren und Minzeblättchen  
für die Dekoration

## Zubereitung

- 1 4 Edelstahl-Vorspeisenringe jeweils auf kleine Dessertteller o. Ä. setzen und mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Butter bei schwacher Hitze in einem Topf zerlassen. In der Zwischenzeit die Biskuits fein zerkrümeln und mit der geschmolzenen Butter vermischen. Gleichmässig als Boden in die Förmchen verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.
- 2 Das Mark der Vanilleschote herauskratzen und mit Mascarpone und Sahne verrühren. Die Mischung 1 Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Gelatine nach Packungsanweisung in etwas Wasser auflösen.
- 3 Wasser mit Zucker und Glukose oder Läuterzucker bei 120 °C kochen, kurz auskühlen lassen, dann unter Rühren in einer Schüssel über das Eigelb geben. Die Mischung aufschlagen, bis sie komplett abgekühlt ist. Dann die aufgelöste Gelatine unterrühren.
- 4 Die Mascarpone-Sahne-Masse zu einer Creme aufschlagen, mit der Eigelbmasse vermengen.

## Fertigstellen und Anrichten

Die gewaschenen und geputzten Erdbeeren in Scheiben schneiden und hochkant an den Rand der Förmchen stellen. Mascarponecreme hineinfüllen und glatt streichen. Cheesecakes mithilfe der Frischhaltefolie aus den Förmchen lösen. Mit zerkrümelten Biskuits bestreuen und mit restlichen Erdbeerscheiben, Himbeeren und Minzeblättchen garnieren. Dazu passt eine Sauce aus roten Beeren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

**Roses de Reims**  
300 g (3 x 100 g)  
Nr. 310E02  
**Fr. 22,95**  
(7,65 CHF/100 g)



**Dessertringe aus Edelstahl**  
mit Stempel und Heber, 8-tlg. Set  
Nr. 120L03  
**Fr. 34,95**



**Vanilleschote aus Papua-Neuguinea,**  
Der Welt aromareichste  
Vanille  
Nr. 298C02  
**Fr. 22,95**



# WARMER SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT ROSA BISKUIT-FÜLLUNG

Rezept von Pascal FERRAT, Konditor der Hotelschule Lycée des Métiers Gustave Eiffel, Reims

## Zutaten für 8 Törtchen

### Füllung

70 g Sahne  
100 g weisse Schokolade  
40 g Biskuits Roses de Reims, fein zerbröseln

### Törtchen

80 g Schokolade (mind. 55 % Kakaoanteil)  
95 g Butter  
75 g Zucker  
3 Eier  
50 g Mehl

### Ausserdem

puderfines zerbröseltes Biskuits, frische Himbeeren, Erdbeeren und Minzeblättchen zum Dekorieren

## Zubereitung

- 1 Für die Füllung die Sahne aufkochen und in eine Schüssel über die weisse Schokolade giessen. Puderfines zerleinerte Biskuits dazugeben und alles zu einer homogenen Masse vermengen. Auf 8 kleine Silikonhalbkugelformen (z. B. Eiskwürfelbehälter) verteilen und einfrieren.
- 2 Für die Törtchen Schokolade und Butter zusammen in einem Topf schmelzen. Zucker und Eier mit einem Handmixer für 5 Minuten schaumig aufschlagen. Das gesiebte Mehl und die Schokoladen-Butter-Mischung hinzugeben, alles vorsichtig vermengen. Die Masse für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 3 Den Teig auf 8 Muffin- oder Flanformchen verteilen, dabei jeweils eine Halbkugel der rosa Schokoladen-Sahne-Masse in die Mitte setzen. Sie soll von Teig bedeckt sein. Fertige Törtchen in den Formchen für mind. 2 Stunden einfrieren.
- 4 Die Törtchen mit puderfines zerkrümeltes Biskuits bestreuen und dann direkt im auf 210 °C vorgeheizten Ofen für 10-15 Minuten backen.

## Fertigstellen und Anrichten

Die noch warmen Törtchen aus den Formchen lösen, auf Dessertteller setzen und mit Biskuit-Krümel, frischen Beeren und Minzeblättchen dekorieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

**Roses de Reims**  
300 g (3 x 100 g)  
Nr. 310E02  
**Fr. 22,95**  
(7,65 CHF/100 g)



**Valrhona Kuvertüre**  
Kakaoanteil 35 %  
Nr. 969X10  
**Fr. 19,50**  
(7,8 CHF/100 g)



**Flexible Flan-Formen**  
2 Stück  
Nr. 983R05  
**Fr. 37,95**



# PROBIEREN SIE AUCH



Passionsfrucht-Mango-Törtchen >



Ananasküchlein mit Eis und Minze >



Apfel-Pasteten >



Herzhafte Kräuter-Waffelbecher >



Klassischer Waffelteig für Waffelbecher >



Feine Parmesan-Waffelbecher >



Feine Käse-Sahne-Ringe >



Mango-Haselnuss-Hopfen-Blätterteigkuchen >



Brandteig-Mandel-Ringe mit Schokoladencreme >

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf [hagengrote.ch](https://www.hagengrote.ch)