

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
14,95 €
(€ 4,98/100 g)



Handmixer
Umfangreiches
Zubehör
Nr. 170L01
109,95 €



Profi-Pfanne
professionell, hartanodisiert
Nr. 025Z02
69,95 €



ERDBEER-TIRAMISU MIT BISKUITS 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
14,95 €
(€ 4,98/100 g)



Extrem robuste Rührschüssel
Mit Antirutschring im Boden
2er-Set
Nr. 800N02
32,95 €



Dessert- und Vorspeisengläser
Mit Antirutschring im Boden
2er-Set
Nr. 160P04
42,95 €



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
14,95 €
(€ 4,98/100 g)



Dessertringe aus Edelstahl
mit Stempel und Heber, 8-tlg. Set
Nr. 120L03
23,95 €



Bourbon-Vanille-Dessert-Sauce
Zuckerfrei
Nr. 231R04
8,95 €
(€ 3,65/100 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
14,95 €
(€ 4,98/100 g)



Backrahmen
Größenverstellbar
Nr. 037L02
22,95 €



Tahiti Vanillezucker
150 g Dose
Nr. 266M05
14,95 €
(€ 9,97/100 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 Deko-
rieren

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
14,95 €
(€ 4,98/100 g)



Tahiti Vanille Pulver
15 g Glas
Nr. 290P03
29,95 €
(€ 199,67/100 g)



Valrhona Kuvertüre
Nr. 969X08
14,50 €
(€ 5,80/100 g)



BAVAROISE CREME MIT BISKUI TS 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
Dekoration

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
14,95 €
(€ 4,98/100 g)



Asymmetrische Dessertschalen
6 Stück
Nr. 097K02
22,95 €



**Rutschfestes Küchen- und
Passiersieb**
Rutschfeste Noppen
Nr. 108Z02403
ab 17,95 €



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 Sahnesiphon 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 Sahnesiphon 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
14,95 €
(€ 4,98/100 g)



Profi-Sahnebereiter

mit 60 bar Druck
Nr. 262M02
ab 139,95 €



Traditionelle Périgord

Eisschalen
6 Stück,
10 cm, 22 cl.
Nr. 052R02
26,95 €



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
14,95 €
(€ 4,98/100 g)



Dessertringe aus Edelstahl
mit Stempel und Heber, 8-tlg. Set
Nr. 120L03
23,95 €



Vanilleschote aus Papua-Neuguinea,
Der Welt aromareichste
Vanille
Nr. 298C02
14,95 €



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. Eisdübelbehälter) 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 Flanformen verteilen, dabei jeweils eine Halbkugel der rosa Schokoladen-Sahne-Masse in die Mitte setzen. Sie soll von Teig bedeckt sein. Fertige Törtchen in den Formen für mind. 2 Stunden einfrieren.
- 4 Die Törtchen mit puderdünem zerkrümelten 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 Formen 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
14,95 €
(€ 4,98/100 g)



Valrhona Kuvertüre
Kakaoanteil 35 %
Nr. 969X10
14,50 €
(€ 5,80/100 g)



Flexible Flan-Formen
2 Stück
Nr. 983R05
24,95 €



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.de](https://www.hagengrote.de)

oder in unserem neuen *Genuß*MAGAZIN



Hagen Grote GmbH

Grüner Dyk 36 · 47803 Krefeld · Deutschland