

Aurélie Bastian

FRANZÖSISCH
BACKEN

südwest



Pour mon papa



Inhalt

<i>Vorwort</i>	6
<i>Tipps & Tricks</i>	10
Die Zutaten	10
Kuchen	12
Choux und Brandteig	14
Macarons	14
Crème pâtissière	15
Brioche	16
Brot	16
Levain – Sauerteig	19
<i>Petit déjeuner</i>	21
FRÜHSTÜCK	
<i>Pâtisserie</i>	55
GEBÄCK	
<i>Goûter</i>	101
KAFFEEZEIT	
<i>Grandes occasions</i>	137
BESONDERE ANLÄSSE	
<i>Rezeptregister</i>	174
<i>Impressum</i>	176

Vorwort

Ich bin eine Naschkatze und jeder Moment in meinem Leben ist mit einer süßen Erinnerung verbunden. Ich liebe es, meiner Familie und Freunden eine Freude zu bereiten, indem ich ihnen einen Kuchen oder eine kleine süße Leckerei zubereite.

Als kleines Kind bin ich jeden Sonntagmorgen mit meinem Papa ein frisches Baguette kaufen gegangen. Dort durfte ich mir ein Croissant aussuchen: eins mit Schokolade oder Mandeln. Auf dem Rückweg fragte ich immer, ob ich das Baguette bis nach Hause tragen dürfte, sodass ich den »Trognon« (die Spitze) vernaschen konnte. Die knusprige Spitze ist für mich immer der beste Teil gewesen. Daheim angekommen wurde das Baguette in 10 Zentimeter lange Stücke geschnitten, die Stücke wurden halbiert und dann mit reichlich Butter und Marmelade bestrichen.

Zum Frühstück gab es auch hin und wieder eine frische Brioche von meiner Maman. Sie hat sie immer nach einem alten französischen Rezept mit viel Butter und Eiern gebacken. Ihre Brioche schmeckte einfach fantastisch. Ich habe seitdem viel herumexperimentiert und mit meinem Schwiegerpapa Clément über das Thema philosophiert ... und nach recht viel Ausprobieren und Abschmecken habe ich nun endlich mein Lieblings-Brioche-Rezept mit nur wenig Butter und frischer Hefe kreiert (Seite 44). So kann ich meine Kindheitserinnerungen ohne die üppigen Kalorien ohne schlechtes Gewissen genießen.

Süße Momente in meinem Leben gibt es auch heute mit meinem Sohn. Für ihn und mit ihm backe ich gern kleine Vesper. Für uns ist die Goûterzeit gegen 16 Uhr eine sehr wichtige Mahlzeit. Wir genießen dann zusammen ein kleines Gebäck und eine Chocolat chaud. Oft essen wir Madeleines (Seite 103), kleine Salzbuttermkekse (Seite 104) oder Chouquettes (Seite 114). Beim Backen lassen wir unserer Fantasie freien Lauf und zaubern blaue Madeleines oder grüne Chouquettes! Diese Backzeit bedeutet immer Momente des Zusammenseins, die mir wichtig sind. Ich backe auch gern größere Kuchen, meist zu Familienfeiern oder wenn wir Besuch von Freunden haben. Da wird vorher abgesprochen, was jeder sich wünscht, und ich versuche, einen Traumkuchen zu basteln. Für den Geburtstag meines Sohnes habe ich ein Croquembouche

Ich habe französisches Gebäck so vermisst, dass ich irgendwann selbst mit dem Backen anfang.



Aurélie Bastian
FRANZÖSISCHES KOCH- UND BACKATELIER

www.aureliebastian.de

Kochschule

Foodfotographie · Feinkost · Kuchen





Man stellt sich immer vor, in Frankreich gäbe es nur Weißbrot. Das stimmt aber nicht!

(Seite 170) gebacken mit einfachen Windbeutel- und Cremerezepten in unterschiedlichen Geschmacksvarianten. Das mag ich: mithilfe einfacher Basisrezepte einen tollen Kuchen backen, um meine Gäste zu entzücken.

Ich bin nach Deutschland gekommen und habe sehr schnell die Boulangerie und Pâtisserie vermisst. Nach dem Motto »Selbst ist die Frau!« habe ich mich ans Backen gemacht!

Ich habe alle Rezepte meiner Maman bekommen und erstmal die Fettmengen halbiert. Dann habe ich die langen, aufwendigen und schwierigen Handgriffe aufs Wesentliche reduziert. In meinen Blogbeiträgen habe ich mich angestrengt, alle komplizierten Rezepte verständlich zu erklären. Da ich ganztags arbeite und trotzdem frisches Gebäck und Brot genießen möchte, musste es doch eine Lösung geben.

Ich habe also alle meine Lieblingsrezepte neu interpretiert und so lange gebacken, bis ich ein leckeres Ergebnis bekommen habe. Es war nicht immer einfach, ich habe oft gezweifelt. Ich konnte aber meinen Konditorfreund fragen. Er fand meine Ideen und

Fragen immer sehr amüsant: »Warum müssen denn Frauen immer die Kalorien reduzieren?!«

Auch wenn die Ergebnisse nicht sooo schön aussahen, es hat mir immer Spaß gemacht, Rezepte zu entwickeln, und die Gebäckstücke waren fast alle sehr lecker.

Ich habe meinen Blog mit der Tarte aux pommes angefangen, dann folgte die Tarte au citron meringuée (Seite 72). Das alles war sehr einfach. Und dann kam das Macaronrezept. Das Original war mir zu lang und zu kompliziert. Ich habe also eine einfache Version kreiert und bin seitdem sehr zufrieden. Seit ich mein Macarons-Buch veröffentlicht habe und während meiner Backkurse freue ich mich immer, Kunstwerke von Lesern oder Teilnehmern zu sehen.

Seit ein paar Jahren traue ich mich auch an Brot heran. Man stellt sich immer vor, in Frankreich gäbe es nur Weißbrot. Das stimmt aber nicht! Bei uns gibt es auch wie in Deutschland Roggenbrot, Dinkelbrot und dann Brote aus verschiedenen Mehlmischungen, bei dem jedes eine

besondere Rezeptur und Form hat, z. B. Pain de campagne (Seite 39) oder Pain aux céréales (Seite 40) etc. Die Varianten sind aus meiner Sicht nicht so weit entfernt von dem so leckeren deutschen Brot. Ich habe am Anfang mit frischer Hefe gearbeitet, was den Herstellungsprozess viel einfacher macht, bis ich mit viel Geduld und Feingefühl meinen »Maurice« kreierte habe. Maurice? So heißt mein Sauerteig (Seite 19)! Über ihn werde ich hier auch viel schreiben und – wie oft in Beziehungen – mich auch beschweren. Er hat immerhin seinen kleinen eigenen Charakter. Aber meine Zeit mit ihm ist immer schön und lecker schmecken tut er auch. In meinem ganzen Blog-Abenteuer habe ich viel gelernt und mich intensiv mit dem Thema beschäftigt. Im Ganzen brauche ich in der Pâtisserie eine Handvoll Grundrezepte für den Teig und eine Handvoll für die Creme:

- Pâte sablé, feuilleté, à choux, pain, brioche (Mürbeteig, Blätterteig, Brandteig, Brotteig, Briocheteig)
- Crème pâtissière, Ganache, Meringue, Caramel (Konditorcreme, Ganache, Baiser)

Ich habe mich also angestrengt, meine Version dieser acht Grundrezepte zu entwickeln und es so einfach wie möglich zu halten. Der Spaß besteht darin, dass ich aus einem Grundteig viele verschiedene Gebäcksorten nachbacken kann. Aus Pâte à choux kann ich Choux (Seite 56) backen aber auch Éclairs (Seite 62), Religieuses (Seite 60), Paris-Brest (Seite 64), Chouquettes (Seite 114), kleine Pets de nonne (Seite 112), den Croquembouche (Seite 170) und den Saint-Honoré (Seite 166). Ebenso ist es mit der Crème pâtissière (Seite 74), aus deren Grundrezept man auch eine leckere Vanillesauce kochen kann, aber auch eine Crème mousseline oder Crème chiboust – einfach anders aromatisieren und die unendliche Geschmacksvielfalt ausprobieren.

Backen macht mir Spaß, wenn das Ergebnis schmeckt, das Gebäck hübsch aussieht und das Backen nicht zu viel Zeit in Anspruch nimmt. Ich möchte im Alltag mehr Zeit zum Genießen haben, als für die Zubereitung nötig ist.

So einfach ist das Ganze! Wenn man die Basisrezepte kennt, kann man fast alles zaubern.

Fingerspitzengefühl und gute Zutaten sind beim Backen wichtig.

