

CHOVIVAKNOTEN MIT WALNÜSSEN UND TOFFEE

Rezept für 10 Chocoknoten mit Walnüssen und Toffee

Rezept entwickelt von
Kiara Birke
Auszubildende

Hefeteig	500 g Weizenmehl Typ 405
	80 g weiche Margarine (Violife Vioblock)
	250 g lauwarmen Sojadrink
	20 g Frischhefe
	70 g Zucker
	0,5 g Salz
	1 g Muskatnuss
	1 g Zimt
Pudding	25 g Weizenstärke
	17 g Zucker
	280 g Sojadrink
	56 g ChoViva® semi sweet Chips vegan
	0,5 g Salz
Toffee	35 g Margarine
	62 g brauner Zucker
	0,5 g Fleur de Sel
Weiteres	50 g Walnüsse
	50 g Sojadrink zum Bestreichen



HERSTELLUNG

Hefeteig	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sojadrink, Zucker, Hefe verrühren und 10 Min. stehen lassen. 2. Restliche Zutaten hinzufügen und zu glattem Teig verarbeiten. 3. 1 Std. abgedeckt an warmen Ort gehen lassen.
Pudding	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zucker, Speisestärke mit 70 g Sojadrink verrühren. 2. Restlichen Sojadrink, Salz auf mittlerer Stufe erhitzen. 3. ChoViva® semi sweet Chips vegan nach und nach zugeben und schmelzen. 4. Unter ständigem Rühren aufkochen. 5. Von der Hitze nehmen und Stärkemischung einrühren. 6. Erneut aufkochen. 7. Pudding in eine Schüssel gießen, mit Folie bedecken und kühl stellen.
Toffee	<ol style="list-style-type: none"> 1. Margarine bei mittlerer Hitze schmelzen. 2. Zucker, Salz hinzufügen. 3. Rühren bis die Masse eine Temperatur von 148 °C hat. 4. Masse dünn auf eine Silikonmatte gießen und aushärten lassen. 5. Mit einem Rollholz zu kleinen Stückchen zerschlagen.





Walnüsse

1. Walnüsse klein hacken.

Formen

1. Pudding mit dem Schneebesen glatt rühren.
2. Teig auf 60 x 30 cm ausrollen.
3. Die Hälfte der Höhe mit Pudding bestreichen, Walnüsse und Toffee gleichmäßig darauf verteilen.
4. Die leere Teighälfte auf die Belegte klappen.
5. Den Teig in 10 Stücke schneiden mit 6 cm Breite.
6. Die Teigstücke in einem Abstand von 2 cm zweimal zu ca. 2/3 einschneiden.
7. Die einzelnen Stränge miteinander verflechten und den Zopf aufrollen und den Knoten auf ein Blech legen.
8. Wenn alle Stücke geflochten und aufgerollt sind das Blech abdecken und erneut 30 Min. gehen lassen.
9. Knoten mit Sojadrink bestreichen.
10. Backen

Backen

180 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Min.

Nachbehandlung

Noch heiße Knoten erneut mit etwas Sojadrink bestreichen.



CHAI-KÜRBIS TÖRTCHEN

MIT BROWNIEBODEN UND GEBRANNTEN
KÜRBISKERNEN

Rezept für 6 Chai-Kürbistörtchen mit Brownieboden und gebrannten Kürbiskernen

Rezept entwickelt von
Kiara Birke
Auszubildende



Brownieboden	230 g	Weizenmehl Typ 405
	200 g	Zucker
	220 g	ChoViva® semi sweet Chips vegan
	100 g	Apfelmus
	100 g	Rapsöl
	200 g	Sojadrink
Kürbiskompott	60 g	Gelierzucker
	113 g	Kürbispüree
Chai Sahne	300 g	pflanzliche Schlagcreme (Schlagfix universelle Schlagcreme)
	2	Teebeutel dmBio Gewürztee „Chai Klassik“
	3 g	Agar Agar
Gebrannte	40 g	Zucker
Kürbiskerne	15 g	Wasser
	75 g	Steirische Kürbiskerne
Mirror Glaze	60 g	Wasser
	25 g	Zucker
	50 g	Glucosesirup
	50 g	ChoViva® semi sweet Chips vegan
	30 g	pflanzliche Sahne
	3 g	Agar Agar
Dekor	50 g	ChoViva® semi sweet Chips vegan
		etwas Gold Glitzerpuder

HERSTELLUNG

Brownieboden	1.	Mehl, Zucker vermischen.
	2.	ChoViva® semi sweet Chips vegan schmelzen.
	3.	Apfelmus, Rapsöl, Sojadrink zu den trockenen Zutaten geben und verrühren.
	4.	ChoViva® semi sweet Chips vegan auch unterrühren.
	5.	Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen (26 cm Durchmesser).
Backen		180 °C Ober-/Unterhitze 25 – 30 Min. backen





- | | |
|------------------------------|---|
| Kürbis Kompott | <ol style="list-style-type: none"> 1. Alles in einen Topf geben und bei niedriger Hitze langsam aufkochen. 2. Bei mittlerer Hitze 5 Min. köcheln lassen. 3. In Halbkugel formen (4 cm Durchmesser) füllen. 4. Einfrieren |
| Chai Sahne | <ol style="list-style-type: none"> 1. Pflanzliche Schlagcreme in einem Topf geben und Teebeutel hineinhängen. 2. Langsam erhitzen und 5 Min. köcheln lassen, immer wieder umrühren. 3. Von der Hitze nehmen und weitere 10 Min. ziehen lassen. 4. Teebeutel entfernen. 5. Schlagcreme in die Kühlung stellen. |
| Zusammensetzen | <ol style="list-style-type: none"> 1. 2/3 der kalten pflanzlichen Schlagcreme mit der Küchenmaschine schaumig schlagen. 2. 1/3 mit dem Agar Agar aufkochen. 3. Heiße Mixtur mit etwas aufgeschlagener pflanzlicher Schlagcreme vermengen. 4. Die Masse in die laufende Maschine auf niedriger Stufe einfließen lassen. 5. Halbkugelformen (Durchmesser 6 cm) zu 1/3 füllen die gefrorenen Halbkugel des Kürbis-Kompotts hineindrücken. 6. Mit restlicher pflanzlicher Schlagcreme auffüllen. 7. Mit Palette glatt abziehen. 8. Einfrieren |
| Gebrannte Kürbiskerne | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kürbiskerne klein hacken. 2. Wasser und Zucker erhitzen bis sich der Zucker aufgelöst hat. 3. Kürbiskerne hinzufügen und ordentlich verrühren. 4. Mischung auf eine Silikonmatte geben und platt drücken. 5. Aushärten lassen. 6. Mit einem Nudelholz zerkleinern. |
| Mirror Glaze | <ol style="list-style-type: none"> 1. Wasser, Zucker, Glucosesirup, Agar Agar aufkochen. 2. Schlagcreme einrühren. 3. Mixtur über ChoViva® semi sweet Chips vegan gießen. 4. Pürieren 5. Kalt stellen. |
| Dekor | <ol style="list-style-type: none"> 1. ChoViva® semi sweet Chips vegan temperieren. 2. Die Unterseite von einem Glas (6 cm Durchmesser) eintauchen. 3. Auf eine glatte Folie oder Backpapier drücken und leicht anziehen lassen. 4. 3 – 4 Mal wiederholen. 5. Fest werden lassen. |
| Fertigstellen | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mit der Rückseite eines Messers Brownie von der Backform lösen, Backpapier abziehen. <ol style="list-style-type: none"> a. 6 Kreise mit einem Durchmesser von 6 cm ausschneiden oder ausstechen. 2. Mirror Glaze auf eine Temperatur von 36 °C bringen. <ol style="list-style-type: none"> a. Zu heiß: nochmal kühl stellen. b. Zu kalt: über Wasserbad auf Temperatur bringen. 3. Schlagcreme-Halbkugeln aus Form lösen und auf Abtropfgitter platzieren. 4. Törtchen mit Mirror Glaze komplett überziehen. 5. Vorsichtig mit Gabel auf Brownieboden absetzen. |
| Dekorieren | <ol style="list-style-type: none"> 1. Unteren Rand der Halbkugeln mit den gebrannten Kürbiskernen rändern. 2. Die ChoViva® Kreise vorsichtig halbieren und mit etwas Goldpulver abglänzen und mittig auf die Törtchen aufsetzen. |

SALTED CARAMEL CHOVIVA[®] CAKE

MIT KAFFEE-SWISS-MERINGUE-
BUTTERCREME

Rezept entwickelt von
Liliana Müller
Auszubildende bei der
Bäckerei Wirtz
in Düren

Rezept für 1 Salted Caramel ChoViva[®] Cake

Teig

70 g	ChoViva [®] semi sweet Chips
1 g	Instantkaffee
40 g	heißes Wasser
60 g	weiche Butter
50 g	Pflanzenöl
60 g	Zucker
60 g	brauner Zucker
2 M	Eier
65 g	Buttermilch
100 g	Mehl
1 g	Natron
4 g	Apfelessig

- Arbeitsschritte**
1. Ofen auf 180 °C vorheizen, eine kleine Springform (ca. 16 cm) einfetten und mit Backpapier auslegen.
 2. ChoViva[®] semi sweet Chips über einem Wasserbad oder vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen, leicht abkühlen lassen.
 3. Den Instantkaffee im heißen Wasser auflösen.
 4. Butter, Öl, Zucker und braunen Zucker cremig schlagen (ca. 5 Min.).
 5. Eier einzeln einrühren, dann Buttermilch und die geschmolzene Kuvertüre hinzugeben.
 6. Mehl einrühren bis keine Mehlspeuren mehr zu sehen sind (nicht mehr!).
 7. Natron mit Essig mischen (es schäumt) und sofort in den Teig rühren.
 8. Teig in die Form geben und ca. 30 – 35 Min. backen (Stäbchenprobe).
 9. Kuchen vollständig abkühlen lassen.

Salzkaramell

100 g	Zucker
35 g	Butter
65 g	heiße Sahne
1 g	Vanilleextrakt
60 g	Zucker
60 g	brauner Zucker
0,5 g	Salz (nach Geschmack etwas mehr)

- Arbeitsschritte**
1. Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, bis er bernsteinfarben ist.
 2. Butter einrühren, dann die heiße Sahne langsam unter ständigem Rühren zugeben.
 3. Vanille und Salz hinzufügen, 1 – 2 Minuten bei niedriger Hitze leicht köcheln lassen (zum Andicken).
 4. Abkühlen lassen.





Butterkaramell

- 60 g Eiweiß
- 60 g brauner Zucker
- 0,5 g Salz
- 150 g weiche Butter
- 2 g Vanilleextrakt
- 4 g Instantkaffee (je nach gewünschter Intensität), in 20 g heißer Milch gelöst

Arbeitsschritte

1. Eiweiß, Zucker und Salz über einem heißen Wasserbad rühren, bis der Zucker sich gelöst hat (oder ca. 70 °C erreicht sind).
2. In der Küchenmaschine 10 Min. aufschlagen, bis steife, glänzende Spitzen entstehen und die Masse handwarm ist.
3. Weiche Butter stückweise auf mittlerer Stufe einrühren, bis die Creme glatt ist (nicht aufgeben, falls sie kurz gerinnt!).
4. Vanilleextrakt und die aufgelöste Kaffee-Milch hinzufügen, weiterschlagen, bis alles gleichmäßig vermischt ist.

Arbeitsschritte zusammen-setzen und dekorieren

1. Kleine Böden angleichen damit sie schön gerade sind.
2. Etwas Buttercreme auf den ersten Boden streichen, einen Rand aufspritzen, in die Mitte etwas Karamell geben (Karamell musste in meinem Fall nochmal erhitzt werden um streichbar zu sein. In dem Fall Torte zwischenzeitlich kalt stellen).
3. Den 2. Schritt für den 2. Boden wiederholen.
4. 3. Boden aufsetzen, mit der restlichen Buttercreme einstreichen. Optional: ChoViva® semi sweet Chips mit Zestenreißer fein raspeln und Tortenseiten verkleiden. In der Mikrowelle erhitztes Karamell in Spritztüte dekorativ über Torte geben.
5. Lasst es euch schmecken!

