

Brot Chef

Wettbewerb 2017



Nina Lüthi

Bäckerei-Conditorei W. Moosberger | 5103 Wildegg
Finalistin Brot-Chef 2017

HOTEL & GASTRO
union | **sbkpv**
seit 1886
SCHWEIZER BÄCKEREI- UND
KONDITIONEIPERSONAL-VERBAND

AE BÄCKEREI
KÄLTE

AGRANO

LE GRUYÈRE
EXTRA DRY

GÜNTART

KALMESSER.CH

MASTRO
LORENZO
GASTRONOMIA

OEWRLLI
BERUFSSBUNDE

PISTOR

PILATUS
MARKT

RAUSCH
Genuss verbindet

MIWE

WUEST
Bäcker- und
Conditoren

THE CAPRA
SAAS-FEE



Mini Quiche Lorraine

Hergestellt von: Nina Lüthi Finalistin Brot-Chef 2017



Guss	
150 g	Vollrahm
100 g	Milch
200 g	Eier
120 g	Le Gruyère AOP gerieben
100 g	Speckwürfeli
1 St	Zwiebel, gehackt
	Salz, Pfeffer, Muskat

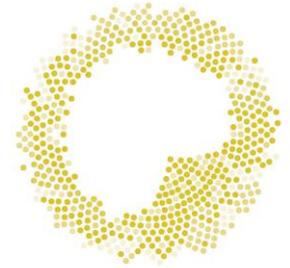
Herstellung

Zwiebel und Speck andünsten und abkühlen. Nun den Guss herstellen. Den Kuchenteig auf 2.5mm dünn ausrollen, stupfen und ausstechen und danach in die vorbereiteten Förmchen legen. Diese kurz in den TK legen. Danach in jedes Förmchen Speck und Zwiebeln geben und mit dem Guss auffüllen. Wieder für 30min in den TK und danach backen.

Backen 185°C

Zeit 20min

Ergibt 20 Stk.



Käseravioli mit Salbei

Hergestellt von: Nina Lüthi Finalistin Brot-Chef 2017



Füllung für 20 Stk.

250 g	Ricotta
50 g	Quark
120 g	Le Gruyère AOP, gerieben
100 g	Baumnüsse, gehackt
70 g	Weissmehl
50 g	Rosinen hell
5 St	Salbeiblätter, gehackt
	Pfeffer, Salz, Muskat

Herstellung

Alle Zutaten zusammen mischen.

Einen Blätterteig auf 2mm dünn ausrollen, auf die Täschlermaschine legen, Hohlräume mit der Masse füllen, Seiten anstreichen, Teig überlegen und Deckel herunterklappen.

Abstehen lassen, mit Ei bestreichen und backen.

Backen 190 °C

Zeit 20 min

Pumpernickel Canapés

Hergestellt von: Nina Lüthi Finalistin Brot-Chef 2017



Bündnerfleisch-Mousse

1 St	Zwiebel
150 g	Bündnerfleisch
1 Bd	Schnittlauch
400 g	Philadelphia mit Kräuter
150 g	Le Gruyère AOP, gerieben
	Salz, Pfeffer
	Pumpernickel
20. St	Le Gruyère AOP, Rollen

Herstellung

Schnittlauch, Zwiebeln und Bündnerfleisch fein schneiden. Danach zusammen mit den anderen Zutaten mischen und abschmecken. Nun die Masse in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen und kühl stellen.

Später auf die Pumpernickel (noch Rondellen ausstechen) Rosetten spritzen und mit Schnittlauch und Le Gruyère AOP Rollen ausgarnieren.

Kühl anrichten und servieren.

Käsebrötli mit Kernen

Hergestellt von: Nina Lüthi Finalistin Brot-Chef 2017



Ruchbrotteig

1000 g	Ruchmehl
20 g	Salz
20 g	Hefe
35 g	Flüssigmalz
600 ml	Wasser
300 g	Le Gruyère AOP, gerieben
100 g	Kürbiskerne
2075 g	Total

Herstellung

Zu einem Teig kneten, Salz erst im 2. Gang begeben. Le Gruyère AOP am Schluss begeben.

Stockgare	60 min
Einlage	100 g
Stückgare	15 min
Backen	200 °C / 18 min / Dampf
Ergibt	20 Stk.