

Junior Brot Chef

Wettbewerb 2017



Zoé Amrein
Café Streuli | 4059 Basel
Finalistin *Junior* Brot-Chef 2017

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

AE BÄCKEREI
KÄLTE

AGRANO

LE GRUYÈRE
EXTRA DRY

GÜNTHART

KAI
kaimesser.ch

**MASTRO
LORENZO**
GASTRONOMIA

DEHRLI
MILCHWERK

pistor

Pilatus markt

R
RAUSCH
GEBÄCKE-UND
KONFEKTURFABRIK

MIWE

WUEST
Bäckerei- und
Genussmarkt

THE CAPRA
SAAS-FEE

Fondue-Brioche

Hergestellt von: Zoé Amrein Finalistin *Junior* Brot-Chef 2017



Briocheteig

1680 g	Weissmehl Typ 400
168 g	Vollmilch
56 g	Flüssigmalz
80 g	Kristallzucker
168 g	Backhefe
700 g	Eier
40 g	Speisesalz
560 g	Butter
300 g	Le Gruyère AOP, gewürfelt
3752 g	Total

	Speisesalz
	Thymian, frisch
	Eistreiche

Herstellung

Mehl, Milch, Malz, Zucker, Hefe und Eier zusammen 10 Minuten im 1. Gang mischen. Salz und Butter begeben und im 2. Gang zu einem elastischen Teig auskneten. Le Gruyère AOP gewürfelt am Schluss schonend begeben.

Stockgare 60 Minuten Raumtemp.
 120 Minuten +5°C

Je 55g Briocheteig abwägen, aufarbeiten und in Briocheform legen.
Mit Eistreiche bestreichen und mit Salz und Thymian bestreuen.

Einlagegewicht 55 g
Stückzahl 68 Stk.
Endgewicht 50 g
Stückgare 20 Minuten
Backtemperatur 180°C
Backdauer 18 Minuten

Käse Milles-feuilles

Hergestellt von: Zoé Amrein Finalistin *Junior* Brot-Chef 2017



200 g	Nature-Joghurt
7 St	Gelatineblätter
20 g	Senf
150 g	Gruyère AOP gerieben
175 g	Cantadou
250 g	Cantadou Merrettich
40 g	Tomatenpüree
	Paprika
8 St	Pumpernickel Scheiben
	Mayonnaise zum Dekorieren
	Schnittlauch zum Dekorieren
835 g	

Herstellung

Nature-Joghurt mit Senf, Cantadou und Gruyère verrühren. Gelatineblätter einweichen, auflösen, angleichen und begeben.

Cantadou Merrettich mit Tomatensauce und Paprika vermischen.

Pumpernickelscheiben halbieren. Je 100g Käsemousse gleichmässig auf 5 der Hälften verstreichen, eine weitere Hälfte darüberlegen. Darauf wiederum je 70g Tomatenmousse verstreichen und eine dritte Hälfte darauflegen und leicht andrücken.

Schnitten min. 1 Std. gefrieren lassen.

Schnitten vierteln und anschliessend in Dreiecke teilen. Mit Mayonnaise und Schnittlauch garnieren.

Einlagegewicht 42g
Stückzahl 20 Stk.

Kräuterbrot

Hergestellt von: Zoé Amrein Finalistin *Junior* Brot-Chef 2017



3000 g	Weizenmehl Typ 400
50 g	Speisesalz
200 g	Backhefe
2000 g	Wasser
100 g	Olivenöl
570 g	gemischte Kräuter, gehackt
40 g	Knoblauch, gepresst
190 g	Pinienkerne, geröstet
40 g	Speisesalz
280 g	Gruyère, gerieben
380 g	Olivenöl
	Pfeffer
6850 g	Total

Herstellung

Mehl, Salz, Hefe, Wasser und Olivenöl mischen und zu einem elastischen Teig kneten.
30 Minuten Stockgare

Kräuter, Knoblauch, Pinienkerne, Salz, Gruyère, Olivenöl und Pfeffer im Mixer fein pürieren.

Je 530g Teig abwägen und rechteckig auf 2mm ausrollen. Im TK anfrieren lassen. Je 150g Füllung aufstreichen und von der Längsseite her aufrollen. Strang halbieren und miteinander verdrehen. Zopf in gefettete Cakesformen legen.

Einlagegewicht	685g
Stückzahl	10 Stk.
Endgewicht	550g
Stockgare	30 Minuten
Stückgare	30 Minuten
Backtemperatur	220°C
Backdauer	25 Minuten in der Form 10 Minuten ohne Form

Speckkörbchen

Hergestellt von: Zoé Amrein Finalistin *Junior* Brot-Chef 2017



200 g	Speck, feine Tranchen
350 g	Eier hart gekocht, gehackt
150 g	Mayonnaise Dill, Paprika, Salz
5 St	Sauerteigbrotscheiben, rund ausgestochen
5 St	Cherrytomaten, geviertelt
100 g	Gruyère AOP, gerieben
20 St	Gänseblümchen
800 g	Total

Herstellung

Einen runden Metallstab mit Silikonpapier umwickeln, mit Specktranchen einwickeln und bei 120°C kurz im Ofen anbacken, anschliessend auskühlen lassen.

Eier hacken, Mayonnaise, Dill, Paprika und Salz begeben und gut vermischen.

Le Gruyère AOP in einer Bratpfanne erwärmen und schmelzen, anschliessend erkalten lassen. Die Käseplatte aus der Pfanne nehmen und in gleichgrosse Stücke teilen.

Toastscheiben mit rundem Ausstecher von 3cm Durchmesser ausstechen.

Je ein Speckröllchen über ein Toastrondell stülpen, je 25g Eiermasse eindressieren und mit je 1 Käseplättchen, 1 Gänseblümchen und einem Viertel Cherrytomate garnieren.

Einlagegewicht 40g
Stückzahl 20 Stk.

Schinken-Käse-Kranz

Hergestellt von: Zoé Amrein Finalistin *Junior Brot-Chef* 2017



Vollkornteig	
1120 g	Ruchmehl
620 g	Vollkornmehl
70 g	Backhefe
1120 g	Volleier
45 g	Speisesalz
225 g	Butter
3200 g	Total

Herstellung

Ruchmehl, Vollkornmehl, Hefe und Wasser zusammen 5 Minuten im 1. Gang mischen. Salz und Butter begeben und im 2. Gang zu einem elastischen Teig auskneten. Schinken und Le Gruyère AOP am Schluss schonend begeben.

Stockgare 60 Minuten

Schinken-Käse-Kranz	
1600 g	Vollkornteig
200 g	Schinken, gewürfelt, angebraten
10 g	Kümmel
200 g	Gruyère AOP, gewürfelt
	Eierstreiche
20 g	Kümmel zum Bestreuen
2030 g	Total

Je 100g abwägen und zu dünnen Strängen rollen. Stränge in der Hälfte zusammenlegen und verdrehen, oben zusammenfügen und kreisförmig absetzen, mit Ei anstreichen und mit Kümmel bestreuen.

Einlagegewicht	100g
Stückzahl	20 Stk.
Endgewicht	80g
Stockgare	60 Minuten
Stückgare	20 Minuten
Backtemperatur	220°C
Backdauer	18 Minuten, dämpfen



Zwiebel-Bärlauchwähe

Hergestellt von: Zoé Amrein Finalistin *Junior* Brot-Chef 2017



400 g	Urdinkel-Kuchenteig
20 g	Bärlauchpesto
80 g	Vollrahm
20 g	Vollmilch
45 g	Eier
35 g	Le Gruyère AOP, gerieben
	Pfeffer, Muskat, Salz
60 g	Zwiebeln, gehackt, mit Butter angedünstet
660 g	Total

Herstellung

Vollrahm, Vollmilch, Eier, Le Gruyère AOP verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kuchenteig auf 2mm ausrollen, ausstechen mit rundem Ausstecher (7cm ø) und Aluförmchen auslegen. Je 2g Bärlauchpesto und 3g gehackte Zwiebeln hineingeben und je 10g Guss einfüllen.

Backen und auskühlen lassen.

Einlagegewicht	35g
Stückzahl	20 Stk.
Backtemperatur	200°C
Backdauer	18 Minuten

Alphörnli

Hergestellt von: Zoé Amrein Finalistin *Junior* Brot-Chef 2017



125 g	Butterblätterteig
100 g	Hüttenkäse
30 g	Karotten, geraffelt
50 g	Le Gruyère AOP, gewürfelt
50 g	Frischkäse mit Kräutern
35 g	Sesam
	Salz, Pfeffer
	Petersilie
5 Stk	Radieschen
660 g	Total

Herstellung

Blätterteig auf 2mm ausrollen, mit dem Einteiler in 3 cm breite Streifen schneiden.

Blätterteigstreifen auf vorbereitete Aluspitzen wickeln, mit Ei anstreichen, mit etwas Sesam bestreuen und backen.

Gruyère würfeln, mit Hüttenkäse, geraffelten Karotten, Gruyère und Frischkäse vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hörnchen auskühlen lassen und Aluspitzen entfernen, mit Füllung füllen und mit Petersilie und Radieschen ausgarnieren.

Stückzahl 5 Stk.
Endgewicht 70g