



VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Aus dem Englischen übersetzt von
Renate Christ

Alle Rechte vorbehalten
© der deutschen Ausgabe 2014
Jan Thorbecke Verlag der
Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

© der Originalausgabe mit dem Titel
„Le Cookie“ 2013 erschienen bei
Ryland Peters & Small, London
© Text Mickael Benichou, Design und
Fotografie Ryland Peters & Small 2013

Umschlaggestaltung: Finken & Bumiller,
Stuttgart
Gedruckt in China
ISBN 978-3-7995-0448-5

ALLGEMEINE HINWEISE

- Wenn nicht anders angegeben, beziehen sich alle Mengenangaben in Löffeln auf gestrichene Löffel.
- Wenn nicht anders angegeben, werden Eier der Größe M verwendet. Gerichte, die rohe oder nicht ganz durchgegart Eier enthalten, sollten kleine Kinder, alte Menschen, Menschen mit geschwächtem Immunsystem und Schwangere nur mit Vorsicht verzehren.
- Backöfen sollten auf die angegebene Temperatur vorgeheizt werden. Da alle Geräte leicht unterschiedlich funktionieren, empfehlen wir die Verwendung eines Backofenthermometers. Außerdem sollten Sie die Gebrauchsanweisung des Herstellers beachten, vor allem, wenn Sie einen Umluftherd verwenden, weil dann die Temperaturen entsprechend der Gebrauchsanweisung angepasst werden müssen.

DANK DES AUTORS

Dieses Buch wäre nicht möglich gewesen ohne Benoit, den Pâtissier und Freund, der mein Leben verändert hat, und natürlich meine Sarah, die schon jetzt meine Zukunft verändert hat. Vielen Dank für Eure Unterstützung, Freundschaft und Liebe. Und da dies mein erstes Buch ist, möchte ich gerne meine Eltern grüßen: Danke, Mama und Papa, dass Ihr immer für mich da seid. Ich möchte mich auch bei meinem Verlag Ryland Peters & Small bedanken, vor allem bei Céline und Julia für ihr Engagement und ihre Professionalität, bei Steve für die wunderschönen Fotos und das tolle Design und bei Lucy für ihr wunderbares Foodstyling.
Noch ein Wort an alle Leser:
Guten Appetit!



INHALT

07 **BIENVENUE À MOON STREET** 08 **COOKIES** 19 **BROWNIES**
30 **WHOOPIES PIES** 42 **CUPCAKES** 52 **MACARONS** 64 **REGISTER**



BIENVENUE À MOON STREET

Die Moon Street Pâtisserie ist die Erfindung von Mickael Benichou und Benoît Castel. Als Hersteller luxuriöser Cookies ist es ihr Ziel, traditionellen amerikanischen Feinschmeckerrezepten einen raffinierten französischen Touch zu verleihen. Mickael hatte 2010 die Idee, Haute Cuisine und Innovation auf traditionelle Cookie-Rezepte anzuwenden. Um seine Idee zu verwirklichen, tat er sich mit Benoît zusammen, einem außergewöhnlichen französischen Pâtissier.

Durch Benoîts Erfahrungen in weltberühmten Pariser Restaurants und Mickaels Aufsehen erregendes Design ist Moon Street ein einzigartiger Zusammenschluss. Mit diesem Buch können jetzt auch Sie in die glamouröse Welt der Moon-Street-Genüsse eintreten!

Cookies, Brownies, Whoopie Pies, Cupcakes oder französische Macarons – was auch immer Ihre Vorlieben sein mögen, auf diesen Seiten finden Sie witzige und appetitanregende Ideen, die Sie inspirieren und überraschen werden. Es gibt traditionelle Chocolate Chip Cookies mit einem Hauch Orange, weiße Schokoladen-Brownies mit Olivenöl, klassische Schokoladen-Whoopie-Pies mit französisch inspiriertem gesalzenem Karamell, durch und durch amerikanische Cupcakes mit einer köstlichen Zitronen-Basilikum-Creme und ultra-französische Macarons mit Käsekuchengeschmack.

Allez! Stürzen Sie sich auf die schicken Rezepte und finden Sie heraus, was für köstliche Leckerbissen Sie damit zaubern können!

COOKIES

LE COOKIE

Dies ist das ursprüngliche und zugleich traditionellste Cookie-Rezept. Wenn man dafür die besten Schokoladenstückchen, die frischesten Walnüsse und den reinsten Vanilleextrakt verwendet die bzw. den man kaufen kann, dann werden die Zutaten wirklich glänzen. Es erschien uns unmöglich, eine Cookie-Marke ins Leben zu rufen und nicht mit einem Klassiker zu beginnen, deshalb ist hier Le Cookie – schlicht und einfach!

**100 g zimmerwarme Butter
in Stückchen**

80 g extrafeiner Zucker

**35 g Roh-Rohr- bzw. feiner
brauner Zucker**

1 TL Vanilleextrakt

1 TL Sahne

1 Ei

160 g Mehl

½ TL Backpulver

¼ TL Salz

**135 g dunkle/zartbittere
Schokoladenstückchen**

55 g gehackte Walnüsse

**1–2 Backbleche, mit
Backpapier ausgelegt**

CA. 25 STÜCK

Die Butter in einer Schüssel mit einem Holzlöffel sehr weich schlagen. Beide Zuckersorten unterschlagen, bis eine gebundene und cremige Masse entstanden ist. Vanilleextrakt, Sahne und Ei ebenfalls unterschlagen. Nach und nach Mehl, Backpulver und Salz in die Schüssel sieben und untermischen. Zuletzt die Schokoladenstückchen und Walnüsse unterheben.

Zugedeckt für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 170 °C vorheizen.

Die Schüssel aus dem Kühlschrank nehmen und den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 30 cm langen Rolle formen. Die Teigrolle in ca. 25 gleich dicke Scheiben schneiden und diese auf die vorbereiteten Backbleche legen.

Im vorgeheizten Backofen in ca. 15–20 Minuten goldbraun backen. Die Cookies 5 Minuten lang auf den Blechen und anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.







BROWNIES

BONJOUR BROWNIES

Dieses klassische und köstliche Rezept mit Macadamia- und Walnüssen soll Sie in Brownie-Stimmung versetzen. Es ist sehr wichtig, die Butter gründlich cremig zu rühren, weil das die Brownies weich macht, während die Nüsse ihnen ausgezeichneten Biss verleihen.

**240 g dunkle/zartbittere
Schokolade (55 %
Kakaoanteil), gehackt**

**100 g zimmerwarme Butter
in Stückchen**

**120 g extrafeiner Zucker
2 Eier**

**60 ml fettarme Milch
120 g Mehl**

**25 g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver**

1 Vanilleschote

20 g Macadamianüsse

20 g Walnüsse, gehackt

**1 quadratische Backform
(20 cm Seitenlänge),
gefettet und bemehlt**

6–8 STÜCK

Den Backofen auf 190 °C vorheizen.

Die Schokolade über einem heißen Wasserbad unter gelegentlichem Rühren vollständig schmelzen lassen. Vom Wasserbad nehmen.

Die Butter in einer Schüssel mit einem Holzlöffel sehr weich schlagen. Den Zucker gründlich unterschlagen, anschließend die Eier einzeln unterschlagen. Die Milch unterrühren. Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver untermischen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, das Mark herauskratzen und in die Schüssel geben. Die geschmolzene Schokolade ebenfalls hinzufügen und alles gründlich miteinander vermischen. Zuletzt die Macadamia- und Walnüsse unterziehen.

Die Masse in die vorbereitete Backform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten lang backen. Die Brownies ein paar Minuten lang in der Backform und anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zimmerwarm und in gleich große Portionen geschnitten servieren.



ZUCKER-GEWÜRZ- BROWNIES

Die Verbindung von aromatischem Kardamom mit Milkschokolade wurde im Brownie-Himmel geschlossen – einfach göttlich!

100 g Milkschokolade, gehackt	Den Backofen auf 170 °C vorheizen.
200 g Butter in Stückchen	Schokolade und Butter über einem heißen Wasserbad unter gelegentlichem Rühren vollständig schmelzen lassen. Den Kardamom hinzufügen und mit einem Holzlöffel unterrühren. Vom Wasserbad nehmen.
3 Pr gemahlener Kardamom	
3 Eier	
190 g extrafeiner Zucker	In einer separaten Schüssel den Zucker mit den Eiern 1–2 Minuten lang verquirlen. Das Mehl in die Schüssel sieben und unterschlagen. Die Schokoladenmischung mit einem Holzlöffel gründlich unterrühren. Zuletzt die kandierten Kirschen unterziehen.
100 g Mehl	
40 g kandierte Kirschen, klein geschnitten	
1 quadratische Backform (20 cm Seitenlänge), gefettet und bemehlt	Die Masse in die vorbereitete Backform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten lang backen. Die Brownies ein paar Minuten lang in der Backform und anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
6–8 STÜCK	Zimmerwarm und in gleich große Portionen geschnitten servieren.



WHOOPIES

VERY BERRY WHOOPIES

Dies ist eine filigrane Interpretation einer traditionellen amerikanischen Whoopie Pie – das ultimative mundgerechte „süße Sandwich“. Es eignet sich beispielsweise ausgezeichnet als luxuriöser Leckerbissen für ein Picknick. Auch ist es ein zauberhaftes Beispiel für unsere Mission, klassischem beliebten Gebäck mit neuen Aromen, Techniken oder Arten des Anrichtens einen modernen Anstrich zu verleihen.

1 Rezeptmenge Vanilleküchlein
(s. S. 34)

Frische Beeren für die Füllung
(große Beeren klein geschnitten)

VANILLE-SCHLAGSAHNE

½ Vanilleschote
250 g Sahne

25 g Puderzucker und
zusätzlich zum Bestäuben

1 Spritzbeutel mit Rund-
und Sterntülle

1 Backblech,
mit Backpapier ausgelegt

Den Backofen auf 190 °C vorheizen.

Die Vanilleküchlein wie auf Seite 34 beschrieben zubereiten und backen.

Für die Vanille-Schlagsahne die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und in eine Schüssel geben. Sahne und Zucker hinzufügen und mit einem elektrischen Handrührgerät steif schlagen.

Die Schlagsahne in den Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Bei der Hälfte der kalten Küchlein eine kleine Menge Sahne auf die glatte Unterseite spritzen. Ein paar Beeren auf die Sahne legen und ein zweites Küchlein daraufsetzen.

Unmittelbar vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

CA. 15 STÜCK



WHOOPIE PIES FÜR EINE KÖNIGIN

Seine zahlreichen Reisen nach London haben unseren Küchenchef dazu inspiriert, eine Whoopie Pie zu erfinden, die einer Königin würdig ist.

Eine gehaltvolle, mit Himbeerkonfitüre aromatisierte und mit Blaubeeren gespickte Mascarponecreme machen diese hübschen Törtchen zu einem trefflichen Herzstück für eine königliche Teeparty.

Puderzucker zum Bestäuben

Den Backofen auf 190 °C vorheizen.

VANILLEKÜCHLEIN

½ Vanilleschote

6 Eier, getrennt

150 g extrafeiner Zucker

150 g Mehl

Für die Vanilleküchlein die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und in eine fettfreie Edelstahlschüssel geben. Die Eiweiße und den Zucker hinzufügen und mit dem elektrischen Handrührgerät so lange schlagen, bis die Masse weiß und glänzend ist und sich feste Spitzen bilden. Die Eigelbe in einer separaten Schüssel kurz verquirlen, dann mit einem großen Metalllöffel vorsichtig unter den Eischnee heben. Das Mehl in die Schüssel sieben und ebenfalls unterheben.

FRUCHTIGE FÜLLUNG

150 g Himbeerkonfitüre

150 g Mascarpone

Blaubeeren für die Füllung

Die Masse in den Spritzbeutel füllen. Ca. 30 große Kreise mit ca. 6 cm Abstand auf das vorbereitete Backblech spritzen. Alternativ können Sie die Masse mithilfe zweier Esslöffel auf dem Backblech verteilen.

1 Spritzbeutel mit Rundtülle

**1 Backblech, mit
Backpapier ausgelegt**

Im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten lang backen. Herausnehmen und auf dem Backblech abkühlen lassen.

CA. 15 STÜCK

Für die fruchtige Füllung die Himbeerkonfitüre und den Mascarpone mit dem elektrischen Handrührgerät verrühren. Die Füllung in den Spritzbeutel füllen. Bei der Hälfte der kalten Küchlein eine kleine Menge Creme auf die flache Unterseite spritzen. Mit Blaubeeren belegen und ein zweites Küchlein daraufsetzen.

Unmittelbar vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



CUPCAKES

GUT-WIE-GOLD-CUPCAKES

Manchmal ist das Einfache das Beste. Ein Vanilleküchlein mit Schokotupfen, bekrönt von einer luftigen Schokoladencreme und kostbar funkelnd verziert – diese Cupcakes sind so gut wie Gold.

1 Rezeptmenge Vanille-Cupcake-Teig (s. S. 46 und Anleitung hier)

45 g Schokoladenstreusel

Blattgold, Schokosplitter und essbarer Goldpuder zum Dekorieren

SCHOKOLADENCREME

1 Blatt Gelatine (oder geschmacksneutrales Gelatinepulver, nach Packungsanweisung verwendet)

300 g Sahne

200 g Milkschokolade, fein gehackt

1 Muffin-Backform, mit 12 Muffinförmchen ausgekleidet

1 Spritzbeutel mit Sterntülle

12 STÜCK

Mit der Zubereitung der Vanille-Cupcakes einen Tag im Voraus beginnen. Die Masse wie auf Seite 46 beschrieben zubereiten und zum Schluss die Schokoladenstreusel unterziehen. Zugedeckt für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 160 °C vorheizen.

Die kalte Masse auf die Muffinförmchen verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 15–20 Minuten lang backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Für die Schokoladencreme die Blattgelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Sahne in einem Topf behutsam zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, überschüssiges Wasser aus den Gelatineblättern drücken und zur heißen Sahne geben. So lange umrühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Die gehackte Schokolade in eine hitzebeständige Schüssel geben, mit der heißen Sahne übergießen und so lange rühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Etwas abkühlen lassen, dann im Kühlschrank erkalten lassen.

Die Schokoladencreme aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem elektrischen Handrührgerät so lange schlagen, bis sie glatt, geschmeidig und steif ist. In den Spritzbeutel füllen und auf die kalten Cupcakes spritzen. Mit Blattgold, Schokosplittern und essbarem Goldpuder dekorieren.



