

Backen mit Schokolade

mit Eveline Wild

Kursheft mit allen Rezepten und Infos

7hauben.com



Inhalt

Einleitung	04
Eveline Wild	05
Wissenswertes zur Schokolade	06
Was ist gute Schokolade?	08
Ausrüstung	10
Zutaten	12
Schokolade temperieren	14
Marzipanbiskuit	16
Mangoschnitte	18
Dressierfähige Ganache	20
Sachertorte	22
Kakaoglasur	24
Sacher-Variation: Baumstamm	26
Baiser	28
Weißer Schokoigel	30
Zitronencreme	32
Zitronencreme Tarte & Tartelettes	34
Linzerkipferl	36
Bücher & Infos	38



Einleitung

7Hauben will es dir erleichtern, dich beim Kochen und Backen weiterzubilden. Deshalb sind wir ständig auf der Suche nach Profis, die ihr Wissen in unseren Online-Kursen weitergeben.

So bekommst du die besten Tipps vom Experten und kannst jederzeit und von Zuhause aus den Kurs ansehen, die Inhalte nachmachen und dich selbst mit deinen neu gewonnenen Fähigkeiten begeistern.

In diesem Kurs beschäftigt sich Eveline Wild mit der Königin der süßen Versuchung, der Schokolade. Die Konditor-Weltmeisterin ist ein großer Schoko-Fan und weiß genau, wie man Schokolade behandeln muss, um mit ihr leckere Kunstwerke zu zaubern. Neben den Grundlagen zum Temperieren, Tipps fürs Dekor und der perfekten Sachertorte, zeigt Eveline im Kurs allerlei Backtipps anhand außergewöhnlicher Rezepte.

In diesem Backheft findest du die wichtigsten Inhalte aus dem Kurs und alle gezeigten Rezepte zum Nachbacken. Viel Spaß dabei!

Eveline Wild

Glückliche Kindheitserinnerungen und der Wunsch, etwas Kreatives, Schaffendes und Schönes zu machen, bewogen Eveline Wild dazu, eine Lehre als Konditorin zu beginnen.

Diese hat sie in Innsbruck absolviert und war von Beginn an sehr wissbegierig. Gleichzeitig entdeckte sie schon früh ihre Vorliebe für verspieltes Dekor und edle Törtchen. Später beim Dallmayr in München und in einigen 5-Sterne-Hotels, konnte Eveline den eleganten Zugang zur Patisserie vertiefen. Gleichzeitig nahm sie auch immer wieder an Wettbewerben teil, bei denen sie immer vorn dabei war. Der Höhepunkt war dabei der Weltmeistertitel mit 21 Jahren.

Anschließend machte Eveline einen Abstecher in die Gastronomie und kreierte Desserts für erstklassige Hotel-Restaurant-Mischbetriebe. Mittlerweile führt sie gemeinsam mit ihrem Mann, Haubenkoch Stefan Eder, das Hotel „Der wilde Eder“. Ihre Gäste werden dort unter anderem mit Evelines Pralinen verköstigt.

Nebenbei ist Eveline Wild regelmäßig im ORF und ZDF zu sehen, hält Kurse und hat bis jetzt drei Backbücher veröffentlicht. Da darf der dazugehörige Online-Kurs natürlich nicht fehlen!

„Ich hab Freude daran, die Welt ein bisschen schöner zu machen.“



Eveline Wild

Chocolatier

A-8171 – St. Kathrein/Off, Dorf 3

www.eveline-wild.at

Was ist gute Schokolade?

Wenn hochwertige Rohstoffe auf einen idealen Herstellungsprozess treffen, dann wird das Beste aus der Schokolade herausgeholt. Doch bei all dem Angebot ist es gar nicht so einfach zu entscheiden, welche Schokolade man kaufen soll. Grundsätzlich gilt: Die Schokolade, die dir am besten schmeckt. Wenn du keine Lieblingsschokolade hast, dann kannst du dich an folgenden Tipps orientieren:

1. Bei manchen Rezepten ist der %-Anteil der Schokolade angegeben, die verwendet werden soll. Das musst du natürlich nicht zwingend einhalten, ist aber ein guter Richtwert.
2. Ob du dunkle, weiße oder Milkschokolade verwendest, hängt von Geschmack und Rezept ab. Dunkle Schokolade hat aber den Vorteil, dass sie geschmacklich intensiv und außerdem gut lagerbar ist.
3. Für gute Schokolade ist es entscheidend, dass bei der Herstellung sorgsam und mit hochwertigen Rohstoffen gearbeitet wird. Dies schlägt sich auch im Preis nieder, weshalb dieser meist ein guter Indikator für gute Schokolade ist: diese fängt ab ca. 18 € pro Kilo an und ist oft nur in größeren Einheiten erhältlich.
4. Die Form, in der die Schokolade letztlich gekauft wird, ist hingegen kein Indiz für Qualität. Die Schokolade im Block empfiehlt Eveline vor allem dann, wenn du nicht so häufig mit Schokolade arbeitest, da er weniger Oberfläche hat und die Aromen besser erhalten bleiben. Zum Temperieren kannst du das große Stück dann ganz einfach zerkleinern. Wenn du die Schokolade bereits in Chipsform kaufst, bleibt dir dieser Arbeitsschritt erspart.



Ausrüstung

Viele Utensilien, die in diesem Kurs verwendet werden, wirst du ohnehin zuhause haben. Manche sind nicht unbedingt notwendig, erleichtern aber die Arbeit oder bieten dir neue Möglichkeiten. Und falls mal etwas nicht vorhanden ist, findest du mit etwas Inspiration und Kreativität bestimmt auch eine Lösung, die dich zu einem genussvollen Ergebnis bringt!

Allgemeine Backausrüstung:

- [Rührmaschine !\[\]\(223f1a84e0bc2cacb9c165f716817dcc_img.jpg\)](#)
(muss nicht sein, erleichtert aber die Arbeit)
- Backformen
(z.B. in diesem Kurs die [Terrinenform !\[\]\(c437123967ec19fa50ef7951237304ba_img.jpg\)](#))
- [Tortenreifen !\[\]\(5325e9c836a444f145b8307dfcd1cfab_img.jpg\)](#)
(18 cm, 20 cm, 24 cm Durchmesser)
- kleinere und größere Schüsseln
- Mehlsieb
- Töpfe in unterschiedlichen Größen
- Dressiersäcke und Tüllen
- Teigkarten
(rund und eckig)
- [Winkelpalette !\[\]\(9f5d0764377e51ece5908130fb65996e_img.jpg\)](#)
- großes Messer
- großes Sägemesser
- Rührutensilien
- [Blechplatten !\[\]\(8159f91629c88c355cf8b4f4c9ab7085_img.jpg\)](#)
(zum Transportieren)
- Backbleche

Beim Umgang mit Schokolade:

- Stabmixer
- [Silikonformen !\[\]\(e548a391c65118ac2476924cdb5db38c_img.jpg\)](#)
(eher simpel, nicht zu detailreich)
- Thermometer
(geht auch ohne, aber wenn du noch wenig Erfahrung hast ist es hilfreich)
- Glasiermesser
- [Tortenrandfolien/Patisseriefolien !\[\]\(6fc1fda334fce799e3b50f6cf68d70a8_img.jpg\)](#) für Dekorelemente und Moussetorten
(gibt es auch bedruckt)
- [Glasiergitter !\[\]\(a85cf8a5f7692437e8653d157b475e72_img.jpg\)](#)
(auch das Gitter des Ofens kann verwendet werden)
- Zickzack-Schneider fürs Schokodekor

Zutaten

Für genauere Angaben kommt's natürlich auf das jeweilige Rezept an, auf die folgenden Zutaten wirst du beim Backen jedoch selten verzichten können:

- hochwertige Schokolade [a](#)
- Mehl
- Salz
- Zucker
- Vanillezucker
- Kakaopulver
- Milch
- Sahne
- Butter
- Eier
- Gelatine

Schokolade passt zu manchen Geschmäckern besonders gut. Dazu gehören vor allem folgende Zutaten:

- Nüsse
- Marzipan
- Zitrusfrüchte
- Gewürze wie Tonkabohne, Zimt, Nelken oder Chili
- frische Beeren zur Deko



Mangoschnitte

Zutaten & Infos

 Zubereitung 15 min		250 g	vollreife Mangos (püriert und passiert)
 Gesamt 8 h		110 g	Zucker
		6 Blatt	Gelatine
		20 g	Passoa (Likör)
		500 g	geschlagene Sahne
		1	Limette (Schale und Saft)

Zubereitung

Schritt 1 Vorbereiten

Zunächst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne aufschlagen, bis sie eine cremige Konsistenz hat und kalt stellen. Das Mangomark mit dem Zucker und der Limettenschale verrühren.

Schritt 2 Weiterverarbeiten

Die Gelatine dann ausdrücken und mit dem Limettensaft und dem Passoa auf ca. 50 °C erhitzen. Einen kleinen Teil des Fruchtmarks zur aufgelösten Gelatine geben, dies gut verrühren und anschließend in die große Menge des Mangomarks rühren. Abschließend die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt 3 Einfrieren & Geschafft

Der Biskuit soll in einer Kapsel gebacken werden. Dann kannst du die Mangocreme auf den Biskuit in die Kapsel geben und das Ganze einfrieren.



Kakaoglasur

Zutaten & Infos

			
Zubereitung	Gesamt		
15 min	15 min		
18 g	Pulvergelatine	60 g	Kakao
60 g	Wasser	10 g	Butter
215 g	flüssig Sahne	270 g	Zucker
		85 g	Wasser
		150 g	Schokolade

Zubereitung

Schritt 1
Einkochen lassen

Pulvergelatine mit den 60 g Wasser verrühren. Sahne, Kakao, Butter, Zucker und Wasser zusammen aufkochen und ca. 10 Minuten einkochen lassen.

Achtung: *Geht leicht über und brennt leicht an!*

Schritt 2
Vermengen & Geschafft

Anschließend von der Hitze nehmen und kurz warten, dann die Schokolade und die Gelatinemischung beigegeben.

Verwendung: Die Glasur ist ideal für Moussetörtchen oder -torten. Für die Verwendung die Glasur wieder auf ca. 40 °C erwärmen und rasch über die Torte schütten. Mit einer langen Palette in einem Zug den Überschuss herunter streichen.

Die restliche Glasur lässt sich gut verschlossen 1–2 Wochen im Kühlschrank lagern. Kann immer wieder erwärmt werden.





Sacher-Variation: Baumstamm

Zutaten & Infos



Zubereitung
30 min



Gesamt
40 min

Biskuitboden

3	Eier
90g	Zucker
25g	Butter flüssig
25g	Kakao
55g	Mehl
15g	Stärke
	Salz
	Vanillezucker

Marillen	
300 – 400 g	Marillenhälften frisch oder tiefgekühlt
100 g	Zucker
150 g	Wasser
1	Zimtstange
Schokoladen-Mousse	
100 g	Dotter
75 g	Läuterzucker (1:1 Zucker und Wasser)
225 g	dunkle Schokolade (min. 65 % Kakaoanteil)
325 g	Schlagsahne

Zubereitung

Schritt 1 Biskuitboden

Die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker, und dem Salz luftig aufschlagen. Dann die versiebte Mehl-Kakao-Stärkemischung unterheben und die Butter einarbeiten. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei ca. 180 °C 10 – 15 min ausbacken. Auskühlen lassen. Dann mit dem Tortenreifen ausstechen.

Schritt 2 Marillen vorbereiten

Wasser und Zucker mit der Zimtstange aufkochen und die Marillenhälften begeben. Dann von der Herdplatte nehmen und auskühlen lassen.

Schritt 3 Schokolade-Mousse

Die Sahne cremig aufschlagen und kühl stellen. Die Schokolade auf ca. 45 °C erwärmen. Den Läuterzucker aufkochen und über die Dotter schütten. Diese Mischung dann unter ständigem und kräftigem Rühren auf 85 °C erhitzen und kalt schlagen. In die Schokolade einen kleinen Teil der Schlagsahne geben und kräftig glatt rühren. Die schaumige Eiermasse unterheben und zum Schluss die restliche Sahne vorsichtig unterheben.

Tipp: *Wenn von der Biskuitmasse noch Reste übrig sind, diese in große Würfel schneiden und in Rum tränken. Dann kannst du die getränkten Biskuitwürfel zum Schokomousse beimengen.*

Schritt 4 Zusammenbauen

In der Terrinenform befindet sich eine Folie. Diese wird nun abwechselnd mit Schokomousse – Marillen – Biskuit belegt, bis die Form voll ist. Am Ende mit Biskuit abschließen. Einige Marillen als Deko für die Tortenoberseite aufheben. Dann den Baumstamm kalt stellen, einfrieren lässt er sich auch hervorragend.

Schritt 5 Glasieren & Geschafft

Den gefrorenen Baumstamm mit der mit der Kakaoglasur ([siehe S. 24](#)) glasieren, mit den übrigen Marillen dekorieren, schneiden und servieren.

Linzerkipferl

Zutaten & Infos



Zubereitung
20 min



Gesamt
40 min

220 g	Butter weich
80 g	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker oder Vanillemark einer Schote
1	Ei

2	Dotter
280 g	Mehl
15 g	Stärke
Prise	Salz
½	Zitrone (Abrieb)
	temperierte Schokolade
	passierte Marillenmarmelade

Zubereitung

- Schritt 1

Vermengen

Die Butter mit Staubzucker, Salz, Zitronenabrieb und der Vanille schaumig schlagen. Langsam das Ei und die Dotter einrühren und zum Schluss die versiebte Mehl-Stärkemischung von Hand mittels Gummispatel unterrühren.
- Schritt 2

Backen

Auf mit Backpapier vorbereitete Bleche dressieren und bei 175 °C goldgelb ausbacken.
- Schritt 3

Finalisieren

Auskühlen lassen und mit der passierten Marillenmarmelade zusammenkleben. Dann in die temperierten Schokolade tunken. Wenn die Glasurmasse angezogen hat, die Kipferl in gut schließende Dosen füllen.



Bücher & Infos

Du hast noch nicht genug von Evelines Backkünsten? Mehr Infos gibt's auf ihrer Website www.eveline-wild.at und ihre Bücher kannst du über folgende Links bestellen:

Wild backen: Der Bestseller

[a Jetzt bestellen](#)

Wild backen mit Früchten

[a Jetzt bestellen](#)

Wild auf Schokolade

[a Jetzt bestellen](#)

Die mit [a](#) gekennzeichneten Affiliate-Links führen zu von uns empfohlenen Produkten, um dir die Suche zu erleichtern. Wir haben diese jedoch nicht alle selbst getestet. Überzeuge dich deshalb selbst davon, ob sie deinen Ansprüchen und Anforderungen entsprechen.

