

Bûche de Noël (Weihnachtsbaumstamm)

Für ca. 20 Stücke

FÜR DIE BUTTERCREME:

- 300 g Zartbitter-Kuvertüre
- 1 kg Butter • 100 g Puderzucker
- Salz • 7 Eier (Größe M)
- 400 g feiner Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote

FÜR DIE TRÄNKE: • 50 g Zucker

- 10 g Kakao (schwach entölt)

FÜR DEN TEIG: • 3 Eier

- 75 g Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 60 g Mehl • 20 g Weizenstärke

Die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen, lauwarm abkühlen. Weiche Butter, Puderzucker, 1 Prise Salz cremig rühren.

Eier, Zucker und Vanillemark weißschaumig schlagen. Mit der Buttercreme verrühren. Kuvertüre untermischen. Für die Tränke den Zucker, Kakao und 50 ml Wasser sirupartig einköcheln, abkühlen lassen. Backofen auf 240 Grad (Umluft 220 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Eier trennen. Eigelbe, 25 g Zucker und Vanillemark weißschaumig schlagen. Eiweiß und den übrigen Zucker steif schlagen, unter die Eiercreme heben. Mehl und Stärke darübersieben und unterheben. Biskuit auf das Blech streichen. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 6 Minuten backen. Mit Back-

papier herausnehmen, aufrollen und abkühlen. Wieder auseinanderrollen, Papier abziehen. Die Roulade leicht mit der Tränke bestreichen (es darf ruhig etwas übrig bleiben). Zwei Drittel Schokobuttercreme auf die Teigplatte streichen, aufrollen. Die Seiten schräg anschneiden, Abschnitt beiseitelegen. Bûche de Noël ca. 60 Minuten kalt stellen. Danach rundum mit der übrigen Creme bestreichen. Mit einer Gabel der Länge nach eine Maserung dekorieren. Abgeschnittene Rouladen-seiten schräg als Äste ansetzen. Nach Belieben dekorieren und bis zum Servieren kalt stellen.



SCHLECKER-MÄULER UNTER SICH
Ludovic Gerboin mit seiner Ehefrau Annette und den Kindern Amandine und Luc

Im bayerischen Moosinning verführt der Franzose Ludovic Gerboin nicht nur die Frauen mit seiner Schoko-Kunst

Monsieur Gerboin und der Duft von Schokolade

Von außen sieht die Bäckerei „Ways“ ganz gewöhnlich aus. So wie Bäckereien auf dem Land eben aussehen. Großes Verkaufsfenster, eine orangefarbene Markise, eine Tafel vor der Tür, darauf die Angebote des Tages. Willkommen! Oder Bienvenue, wie der Franzose sagen würde. Was er hier herzlich tut. Hinter der Fassade der augenscheinlich ganz gewöhnlichen Bäckerei verbirgt sich ein kleines Zauberreich – und zwar das von Ludovic Gerboin. Was in der Backstube des Franzosen aus dem bretonischen Laval geschieht und entsteht, weicht doch deutlich von allem ab, was wir

sonst aus einer Backstube erwarten dürfen. Neben dem Bäckerhandwerk beherrscht Ludovic Gerboin, der nach einer Fortbildung im Allgäu schließlich im bayerischen Moosinning gelandet ist, nämlich auch das des Pâtissiers und Chocolatiers. Was den 37-Jährigen nun wirklich zu einer Besonderheit macht. Vor allem in einem Dorf wie Moosinning, das versteckt zwischen den Nebelbänken des Erdinger Moos' in der Nähe des Münchner Flughafens liegt.

Ein echter Künstler

Während der französische Pâtissier mit einem deutschen Konditor vergleichbar ist, existiert der Beruf des Chocolatiers hierzulande nicht. >

CHOCOLAT, CHOCOLAT... Sogar das Puzzle ist essbar und schmeckt einfach köstlich



IN FLUGHAFENNÄHE hebt Ludovic Gerboin in der „Bäckerei Konditorei Chocolaterie Ways“ richtig ab: 85452 Moosinning, Dorfstraße 18, ☎ 081 23/14 06

Tuiles au Chocolat (Schokoladenblätter)

Für ca. 25 Stück

• 80 g Butter • 3 Eiweiß (Größe M)
• 200 g Zucker • 40 g Mehl • 2 EL Kakao-
pulver (schwach entölt) • 125 g gehobelte
Mandeln • 1 EL Feuillefine (Schokoladen-
oder Haselnusskrokant)

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad)
vorheizen. Ein bzw. zwei Backbleche mit
Backpapier belegen. Backpapier mit 10 g
Butter fetten. Ein Nudelholz (oder andere
Rolle, z.B. Blechrolle, aus dem Konditor-
bedarf) mit 10 g Butter fetten. Übrige Butter

lauwarm schmelzen. Eiweiß mit Zucker ver-
quirlen und unter die Butter rühren. Mehl
mit Kakaopulver mischen und darübersie-
ben. Alles gut verrühren. Mandeln und Feuilletine
untermischen. Mit einem Teelöffel mit
etwas Abstand kleine Portionen auf das
Backpapier geben und mit einer Gabel flach
drücken. Im Ofen auf der mittleren Schiene
ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen, die
heißen, biegsamen Blätter vorsichtig auf das
Nudelholz legen. Abkühlen lassen. Schoko-
blätter abziehen. Zwischen Pergament-
papierlagen luftdicht verpackt aufbewahren.



Jedes Herzblatt
kriegt von Monsieur
SCHOKOBLÄTTER



HINFORT MIT DER BACKMISCHUNG! In Ludovic Gerboins Bäckerei kommen alle Zutaten frisch aufs Backblech. Jedes noch so kleine Detail wird liebevoll und mit aller Sorgfalt per Hand selbst gemacht. Eine Mühe, die sich lohnt: Diese Schokoladenblätter zergehen knusprig auf der Zunge

> Auch in Frankreich gibt es dafür keine eigene Ausbildung, vielmehr sieht man darin eine Sparte des Pâtissiers. Das Internet-Lexikon Wikipedia beschreibt das so: „Ein Chocolatier stellt Schokoladenprodukte her. Er ist ein Konditor oder Confiseur, der auf Schokolade spezialisiert ist.“ Das trifft es zwar, klingt mir aber viel zu nüchtern. Denn allein zuzusehen, wie Ludovic Gerboin eine opulente Menge dunkler Perlen aus französischer Valrhona-Schokolade in einem Topf unter geduldigem Rühren zum

Schmelzen bringt, sodass eine duftende Masse entsteht, die später die Grundlage für unser „Fête du Chocolat“ bilden wird, ist eine Ode an die Sinnlichkeit. Und glauben Sie mir, es kostet mich mein gesamtes Maß an Disziplin, nicht den Finger in die süße Flut zu tauchen und dann genüsslich abzulecken.

Ode an die Sinnlichkeit

Den Kampf gegen die Disziplin verliere sie fast immer, gesteht mir wenig später Annette Gerboin, Ludovics Ehefrau. Manchmal schaffe



WUNDERBARE WEIHNACHTSPOST So süß schmecken Grüße nur zum Fest

sie es zwar, den ganzen Tag hocherhobenen Hauptes an den Köstlichkeiten vorbeizugehen, aber dann in der Nacht schleiche sich eben doch dieses unerbittlich lockende Eclair im Kühlschrank in ihre Gedanken, sodass sie letztlich nur aufgeben könne.

Während ich noch über die Verführbarkeit der Frauen grübele, rührt Monsieur bereits in einem schönen alten Kupfertopf. Seine Bewegungen sind geübt, seine Miene spiegelt Zufriedenheit. Voilà, wir sehen einen Mann, der gerne tut, was er tut. Und von wegen: Wer den ganzen Tag von Süßem umgeben ist, habe irgendwann keinen Appetit mehr darauf. Ludovic Gerboin schüttelt dazu entschieden den Kopf. Er probiere seine Kreationen immer, und ein Stück Kuchen zu einer Tasse Kaffee munde ihm nach wie vor. >



Trüffel für Trüffel ein Genuss wie ein *KUSS*



Vanille-Trüffel

Für ca. 50 Stück

- 300 g Sahne • 50 g Invertzucker (auch als Kunsthonig bekannt, alternativ Honig) • 1 Vanilleschote
- 500 g Zartbitter-Kuvertüre (z. B. Valrhona, ca. 63 % Kakaoanteil)
- 50 g Butter • ca. 200 g Puderzucker

Sahne und Zucker in einen Topf geben. Die Vanilleschote längs aufritzen, das Mark he-

rausschaben. Vanillemark mit Sahne und Zucker verrühren, aufkochen lassen. Kuvertüre grob hacken. Die Hälfte mit der Butter nach und nach unter die Zucker-Sahne rühren und schmelzen. Die Schokomasse (Ganache) etwa 4 Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank abkühlen lassen. Schokomasse am nächsten Tag bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Schokomasse in einen Spritzbeutel mit

Lochtülle geben und walnussgroße Tupfen auf das Blech spritzen. Kalt stellen und fest werden lassen. Die kalten Trüffel zu Kugeln formen und erneut kühl stellen. Übrige Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Trüffel mit einer Gabel in die Kuvertüre tauchen, gut abtropfen lassen und die Hälfte Trüffel im Puderzucker wälzen. Erneut kühlen und fest werden lassen. Die Trüffel einzeln aufbewahren, z. B. in Papierförmchen.



EINFACH PARFAIT – TRÜFFEL VOM SCHOKOLADENFLÜSTERER: Gerührt aus cremigen französischen Valrhona-Schokoladenperlen, dann von Hand gerollt und schließlich in feinstem Puderzucker gewälzt – so entstehen Stück für Stück wahre Träume vom Chocolatier Ludovic Gerboin

> Doch zurück zum Kupfertopf: Eine weitere Köstlichkeit köchelt darin vor sich hin. Eine Creme, die der Meister mit „Ganache“ bezeichnet – eine Mischung aus weißer Kuvertüre und Sahne, in diesem Fall ist noch ein Mus aus Passionsfrüchten untergemischt.

Nichts als Wonneseufzer

Wenig später fügt sich das Ganze mit Krokant, einer Mousse au Chocolat und einem Physaliszweiglein schließlich zu einem Dessert, das den Esser vor Wonne seufzen

lässt. Das Seufzen hält an. In den beiden Tagen, die wir Ludovic Gerboin begleiten, entstehen vor meinen Augen ein kleiner Weihnachtsbaum aus Profiteroles, darüber hinaus ein „Bûche de Noël“, was sich am besten mit Weihnachtsbaumstamm übersetzen lässt und in Frankreich als traditionelles Dessert an den Weihnachtsfeiertagen gilt. Mein Sohn, dem ich am Abend ein großes Stück davon mitbringe, erklärt mir sofort, dass diese Tradition eiligst bei uns eingeführt werden müsse. Schon überredet, nicke

ich nur. Und versuche vor Entzücken nicht allzu laut zu jubeln, als mir Monsieur „Alchimiste“ ein weiteres Pardestückchen vorlegt. Ein aus Schokolade gegossenes Weihnachtsbuch. Öffnet man den Deckel dieses kleinen Kunstwerks, findet man darin mit Puderzucker bestäubte Trüffel. Wunderschön! Ohne große Mühe ließe sich diese Hymne ewig fortsetzen, denn Ludovic Gerboins Können sind scheinbar keine Grenzen gesetzt. Dabei beruft er sich auf die Tradition, erfindet aber auch selber neu. „Ich schaue mir an, was die Kundschaft mag, mache etwas Neues daraus, und das dann hoffentlich mit dem französischen ‚Je ne sais quoi‘, dem gewissen Etwas.“

Clooney trifft den Punkt

Fast möchte man neidisch werden auf Moosinnings Bevölkerung. Denn solche verführerischen Back- und Schokoladenkunst gibt es auch bei uns in München nicht an jeder Ecke. Und natürlich wäre mir hier und da und auch ein Stückchen seines „Fondant chocolat“ schon sehr willkommen. Denn wie George Clooney einmal so treffend erkannte: „Was die Ladys wirklich wollen, liegt zwischen Konversation und Schokolade.“

Marie Velden



Profiteroles mit Schokoladenmousse gefüllt (kleine Windbeutel)

Für ca. 20 Portionen

FÜR DIE DUNKLE & WEISSE MOUSSE:

• 500 g Zartbitter-Kuvertüre
• 500 g weiße Kuvertüre • 3 Blatt Gelatine
• 5 Eigelb (Größe M) • 250 g Zuckersirup
(300 g Zucker, 300 ml Wasser sirupartig
einkochen, abkühlen) • 200 ml Milch
• 2 kg Sahne (evtl. laktosefreie Produkte)

FÜR DEN BRANDTEIG: • 125 g Butter

• 200 g Mehl • 4 Eier (Größe M)

FÜR DEN ÜBERZUG: • 250 g Zartbitter-

Kuvertüre • 250 g weiße Kuvertüre

Am Vortag für beide Mousses dunkle und hel-
le Kuvertüre getrennt hacken und über einem

heißen Wasserbad schmelzen. Gelatine kalt
einweichen. Eigelbe und Zuckersirup über
einem heißen Wasserbad weißschaumig schla-
gen. Danach über einem kalten Wasserbad kalt
rühren. Dunkle Kuvertüre mit Milch verrüh-
ren. Hälfte der Eiermasse und 1,5 kg Sahne
unterrühren. Kalt stellen. Die Gelatine aus-
drücken, unter die weiße Kuvertüre rühren.
Die übrige Eiermasse und die Sahne ebenfalls
unterrühren. Kalt stellen. Den Backofen auf
210 Grad (Umluft 190 Grad) vorheizen. Ein
Backblech mit Backpapier belegen. Butter und
250 ml Wasser aufkochen. Mehl unterrühren,
bis sich der Teig vom Topfboden löst. Die Eier
nach und nach unterrühren. Den Teig mit

einem Spritzbeutel mit Lochtülle mit etwas
Abstand in walnussgroßen Tupfen auf das
Blech spritzen. Im Ofen auf mittlerer Schiene
ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, ab-
kühlen lassen. Die weiße und die dunkle
Mousse cremig aufschlagen. Jeweils in einen
Spritzbeutel mit kleinster Lochtülle füllen.
Die Profiteroles abwechselnd mit weißer und
dunkler Mousse füllen. Für den Überzug
dunkle und helle Kuvertüre schmelzen. Die
hell gefüllten Profiteroles in die weiße und die
dunkel gefüllten in dunkle Kuvertüre tauchen,
abtropfen lassen. Profiteroles mit der übrigen
Kuvertüre als Klebstoff zu einer Pyramide for-
men. Nach Belieben dekorieren.

Süßer die
**SCHOKO-
GLOCKEN**
nie klingen!



Fotos: MLK/Michael Gregonowits

Fondant Chocolat (Schokoladenkuchen)

Für ca. 8 Stücke

• 70 g Zartbitter-Kuvertüre
• 70 g weiche Butter
• 3 Eier (Größe M) • 70 g Zucker
• 40 g gemahlene Mandeln
• 20 g Mehl

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft
160 Grad) vorheizen. Eine kleine
Kastenform (etwa 15 cm Länge) mit
Backpapier belegen. Die Kuvertüre
hacken, in eine Schüssel geben und
über einem heißen Wasserbad
schmelzen. Butter zugeben, gut ver-
rühren, ebenfalls schmelzen. Lau-
warm abkühlen. Zucker und Eier in
eine zweite Schüssel geben. Mit den
Schneebeesen eines Handrührgerätes
weißschaumig schlagen. Mehl und

Mandeln mischen und sieben.
Das Mandel-Mehl vorsichtig
unter die Eiermasse heben.
Die Schokobutter vorsicht-
ig mit einem Teigschaber
untermischen. Teig in die
Form füllen und im Ofen
auf mittlerer Schiene ca.
15 Minuten backen (Stäb-
chenprobe). Kuchen heraus-
nehmen und mit dem Backpapier
auf einem Gitter abkühlen lassen.
Nach Belieben mit Puderzucker
bestäuben. Dazu schmeckt Sahne.
TIPP: Der französische Klassiker
wird auch gern mit flüssigem Kern
serviert. Dafür den Kuchen etwa 3–4
Minuten vor Ende der Backzeit her-
ausnehmen.

