

Marc Döhning, Pâtissier der Confiserie Péclard im einstigen Schober, schenkt den Lesern der «Schweizer Familie» zwei Truffles-Rezepte (oben). Das Café in neuem Glanz (unten).



SÜSSE BLUMEN ZUM *Valentinstag*

Der junge Marc Döhning sorgt als Confiseur für frischen Wind im einstigen Zürcher Café Schober. Zum Valentinstag kreiert er für die «Schweizer Familie» *blumige Truffles*.

Text **Leandra Graf** Fotos **Frank Blaser**

«Cool, was man mit Schoggi alles machen kann!» Marc Döhning strahlt, obwohl er ziemlich müde ist. Der 22-jährige Bäcker-Konditor steht in der Regel mitten in der Nacht auf, während seine Altersgenossen noch im Ausgang am Feiern sind. «Anfangs hat mir das schon etwas Mühe gemacht, doch nach etwa drei Monaten hat sich mein Lebensrhythmus angepasst.» Eigentlich ist er froh, jetzt zu wissen, welche Freunde auch zu Unzeiten für ihn da sind. Und weil ihm die Arbeit so viel Spass macht, bleibt er meist länger als nötig in seiner Backstube. Nachmittags

findet er dort die nötige Ruhe, um Eigenkreationen auszutüfteln. Wie die Blumen-Truffles für die «Schweizer Familie» oder die fruchtig leichten Patisserie-Neuheiten aus Pfirsich und Passionsfrucht oder Waldbeeren mit Joghurt, die seit kurzem einen Platz in der Vitrine des Cafés Péclard im einstigen Schober haben. Zwischen den exquisiten Köstlichkeiten nach Rezepten des französischen Star-Pâtissiers Patrick Mésiano.

Confiserie und Café im denkmalgeschützten Haus der vormaligen Traditions-Konditorei Schober gehören seit knapp einem Jahr zu Michel Péclards

Pumpstation Gastro. Die Institution mitten in der Zürcher Altstadt war berühmt für die überladene Dekoration. Der neue Pächter hat das Kunststück geschafft, die über vier Stockwerke verteilten verwinkelten Räume zu entstauben, ohne sie ihrer romantischen Patina zu berauben.

Nun ist der Blick frei für die zauberhaften Details. Michel Péclard, von Haus aus ein Mann der Wirtschaft und nicht der Wirtschaften, verblüffte die Zürcher in den letzten Jahren immer wieder mit unkonventionellen Gastro-Konzepten. Seine Ideen setzt er mit einem eingeschworenen jungen Team um, dem er voll ►►



TIPP

Mit kandierten Veilchen
sind die Truffes bis zu zwei
Wochen haltbar.

vertraut. Zu seinem Schoggi-Job kam Marc Döhning, weil er kein Visum erhielt für Kanada, wo er eine Bäckerei-Lodge führen sollte. Deshalb arbeitete er vorübergehend als Kellner in der Pumpstation. Als Péclard einen Pâtissier suchte, packte der junge Mann seine Chance. Er gibt alles: «Mein Chef lässt mich gewähren, dafür bin ich dankbar.» Den Alleingang in einer Bäckerei hat Marc Döhning schon mal während eines Winters in Bivio GR geübt und war sich daher sicher, «dass ich das schaffen kann». In Deutschland hat er das Tortenhandwerk gelernt. Und ständig bildet er sich weiter in Patisserie-Kursen oder bei Patrick Mésiano in Nizza: «Der Umgang mit Schokolade ist toll, doch man braucht Geduld. Schlampiges Arbeiten geht nicht, das sieht man sofort.» Den Blumen-Truffes, deren Rezepte Marc Döhning unseren Lesern zum Valentinstag schenkt, darf man jedoch ruhig ansehen, dass sie selbst gemacht sind. ■

Café Péclard, Napfgasse 4, 8001 Zürich
Tel. 044 251 51 50 www.peclard.net

**Dunkle Veilchen-Truffes**

Für ca. 20 Stück

Zutaten

½ dl Rahm
7 EL Veilchen-Sirup
z. B. von Monin, im Reformhaus
220 und 50 g dunkle Couverture
Schwarze oder Milkschokolade,
siehe auch Box Seite 42
200 g Butter

Dekoration

1 Tafel schwarze Schokolade
72 % Kakao-Anteil, geraffelt
1–2 Sträusschen Veilchen
unbehandelt oder kandiert
Puderzucker

Zubereitung Veilchen-Truffes

1. Butter schaumig schlagen.
2. Ganache (Praliné-Füllung) zubereiten: Rahm und Veilchensirup in eine Pfanne geben und zusammen mit 220 g Couverture erhitzen. Gut verrühren.



3. Wenn es richtig stark blubbert, Pfanne vom Herd nehmen.
4. Schoggimasse mit einem Gummischaber so lange rühren, bis sich die Couverture aufgelöst hat und zu einer sämigen Crème geworden ist. Abkühlen lassen.



5. Die kalte Crème in die schaumige Butter giessen. Sorgfältig vermischen. (Keinen Schwingbesen verwenden, damit wird die Masse nicht luftig.)



6. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech flach ausstreichen.



7. Mit Klarsichtfolie dicht abdecken, die Folie andrücken, sodass alle Luft draussen ist. Masse ½ Stunde im Kühlschrank fest werden lassen. Inzwischen die restliche Couverture für den Überzug im Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen.



8. Die fest gewordene Masse aus dem Kühlschrank nehmen, mit einem Teelöffel Portionen abstechen und mit dem Handballen, allenfalls mit Gummihandschuhen, Kugeln formen.



9. Truffes zum Überziehen zuerst in der flüssigen Couverture, dann in den dunklen Schoko-Spänen wenden.



10. Mit Veilchenblüten bestücken und mit Puderzucker bestäuben. Eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
11. Hübsch in Seidenpapier und Schachtel verpacken.



INFO

Die frischen Blütenblätter halten sich im Kühlschrank einige Tage. Geschnitten welken sie schnell. Deshalb sollten die Truffles innert zwei Tagen verzehrt werden. Sie schmecken jedoch auch ohne Rosenblätter gut und halten sich so bis zu zwei Wochen.

Zubereitung Rosen-Truffles

1. Butter schaumig schlagen.
2. Ganache (Praliné-Füllung) zubereiten: Rahm und Rosenwasser in eine Pfanne geben, mit 250 g Couverture erhitzen. Gut verrühren.
3. Schritte 3–7 siehe dunkle Veilchen-Truffles Seite 40.
8. Rosenblätter für die Dekoration vorbereiten: den harten, hellen Ansatz herausbrechen, dieser Teil schmeckt bitter. Blätter in ganz feine Streifen schneiden.
9. Die Masse aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Teelöffel Portionen abstechen und mit dem Handballen, allenfalls mit Gummihandschuhen, Kugeln formen.
10. Kugeln zuerst in die flüssige Kuvertüre tauchen, dann in den Rosenblätter-Streifen drehen.
11. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder eine Platte legen.
12. Die fertigen Truffles für etwa eine Stunde kühlstellen.
13. Zum Schenken hübsch verpacken.



Weisse Rosen-Truffles

Für ca. 20 Stück

Zutaten

1/2 dl Rahm
5 EL Rosenwasser
aus Drogerie oder Reformhaus
250 und 50 g weisse Couverture
200 g zimmerwarme Butter

Dekoration

Blätter von 4 bis
5 unbehandelten Rosen

Couverture – Schokoladenmasse, die sich formen lässt

Auf dem langen Weg vom Rohkakao bis zur geformten Schokolade entstehen zuerst drei Basisprodukte: Kakao­masse, Kakaobutter, Kakaopulver. Die ungeschälten Kakaobohnen durchlaufen einen mehrfachen Reinigungs- und Röstprozess. Erst dann werden

die Kerne aus der Schale ausgebrochen. Aus den gemahlten Kernen entsteht eine zähflüssige Kakaomasse. Durch Pressung lässt sich diese weiter aufteilen in Pulver und Butter. Das wertvolle Pflanzenfett dient der Herstellung von weisser Schokolade, für dunkle

Schokolade und Milchschokolade braucht man mehr oder weniger ölhaltige Kakaomasse. Beim Feinwalzen in der «Conche» – einer Schweizer Erfindung – entsteht aus drei Basisprodukten die Couverture, eine hochwertige Schokoladenmasse mit

so viel Anteil Fett, dass sie geschmolzen schön fließt und beim Erstarren stabil bleibt. Damit eignet sie sich zum Formen von Schokolade, zum Beispiel zu Tafeln oder Pralinés.

Bei der Verarbeitung spielt das Temperieren eine zentrale Rolle: Auflösen lässt sich die Cou-

verture am besten bei 40 Grad, verarbeiten am besten bei 30 bis 32 Grad.

Couverture oder Kuvertüre gibts als ganze Blöcke oder kleine Stücke im Handel (etwa bei Schwarzenbach Kolonialwaren, Zürich), als weisse, dunkle und Milchschokolade.