

Kulinarische Höhepunkte aus dem Kaiserhof

Pâtisserie & Cocktails



Landeshotelfachschule
Kaiserhof
Meran - Südtirol

Inhalt

4

Kaiserhof-Torte

7

Kaiserhof-Praline

12

Kaiserhof-Drink

14

Kaiserhof-Praline-Drink

Kulinarische Höhepunkte aus dem Kaiserhof

© Herausgegeben von der
Landeshotelfachschule Kaiserhof Meran

1. Auflage

Koordination

Heinrich Gasteiger

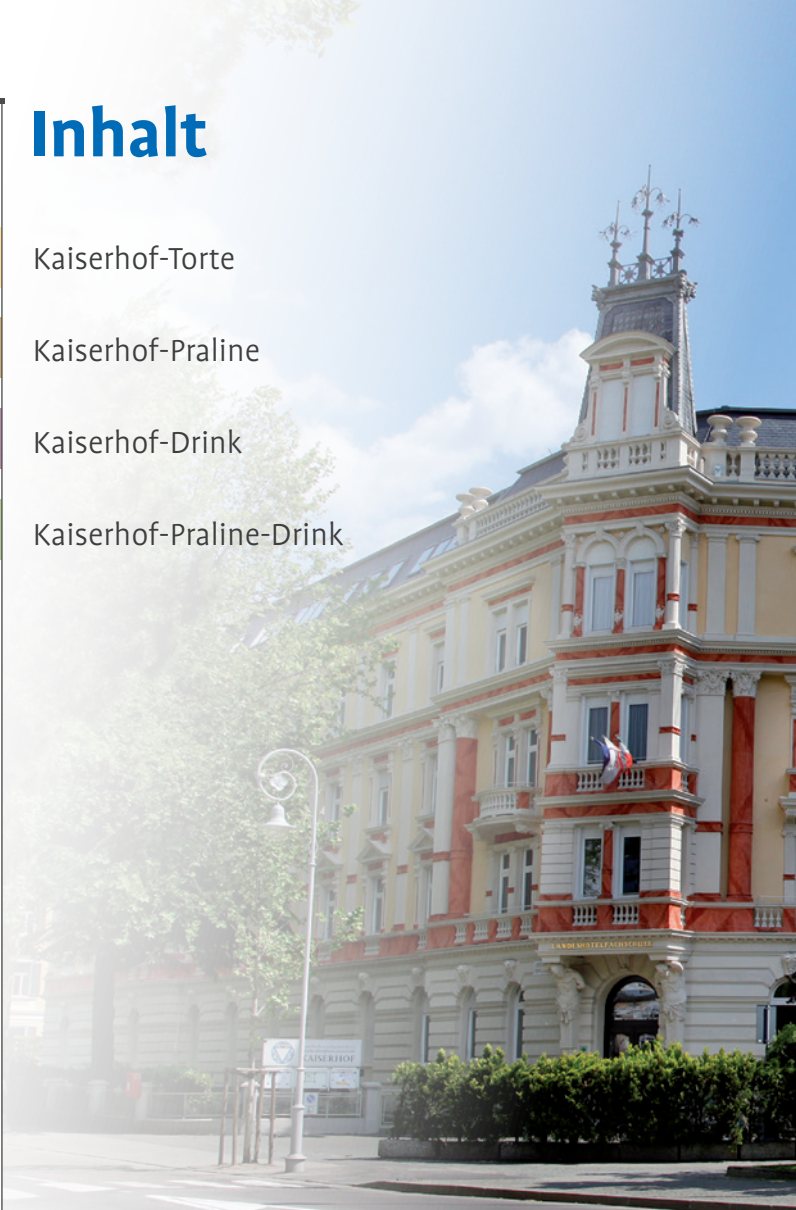
Druck & Layout

Kraler Druck+Grafik

Fotos

Günther Pichler
Florian Piffer
Kaiserhof

Diese Broschüre ist erhältlich an der
Landeshotelfachschule Kaiserhof Meran
und im Internet unter www.kaiserhof.it
Online lesen: www.kaiserhof.it





Vorwort

Als Leiter der Landeshotelfachschule Kaiserhof war es mir immer ein Anliegen, neue und innovative kulinarische Produkte zu entwickeln bzw. durch schulinterne Wettbewerbe entwickeln zu lassen. So entstand die im Lande bereits bestens bekannte und gut angenommene sowie geschätzte Kaiserhof-Torte.

In Anlehnung an die Zutaten zur Kaiserhof-Torte haben wir die so genannte Kaiserhof-Praline entwickelt, die auch sehr guten Anklang gefunden hat, wenn wir sie bei Messen und schulischen Veranstaltungen vorgestellt und zur Verkostung angeboten haben.

Schließlich haben wir anlässlich der Errichtung der neuen schulinternen Bar einen Cocktailwettbewerb veranstaltet, bei dem die beiden Cocktails „Kaiserhof-Drink“

auf Apfelbasis und Kaiserhof-Praline-Drink auf Nuss-Kaffee-Basis als klare Sieger hervorgegangen sind. Die Qualität der entwickelten Kreationen ist hervorragend, beruht fast ausschließlich auf Südtiroler Qualitätsprodukten. Dies alles erfüllt mich mit Stolz auf die Schülerinnen und Schüler und die sie betreuenden Lehrpersonen, bei denen ich mich auf diesem Wege herzlich bedanken möchte.

Es würde mich freuen, wenn wir auch in Zukunft an Südtiroler Qualitätsprodukten arbeiten und damit weitere Beiträge zur hervorragenden Kulinarik in Südtirol betragen könnten.

Der Direktor, Dr. Josef Paler



Impressionen aus dem Kaiserhof





Kaiserhof-Torte

Die „Kaiserhof-Torte“ sollte einerseits dem Zeitgeist entsprechen, trotzdem aber zeitlos sein. Damit hatten die Kochfachlehrer eine nicht einfache Aufgabe übernommen: Spitzfindige Nachforschungen, stundenlange „Tüfteleien“, unzählige Versuchs- und Verkostungsreihen führten im Juni 2004 zur Präsentation der Kaiserhof-Torte.

Das Produkt hat bei ausgewählten Testpersonen sofort großen Anklang gefunden, was sicherlich auf die erlesenen, frischen und qualitativ hochwertigen Zutaten, möglichst Südtiroler Qualitätsprodukte, und den damit verbundenen außergewöhnlichen Geschmack der Torte zurückzuführen ist. Aber auch ihre Eleganz und ihr verführerisches Aussehen unterstreichen den faszinierenden Charakter der Kaiserhof-Torte.



Serviermöglichkeiten *der Kaiserhof-Torte*

Servieren Sie diese exquisite Torte zu:

☕ zu Kaffee: Cappuccino, Espresso, Macchiato, Latte Macchiato ...

☕ beim Kuchen- Dessertbuffet ...

☕ als Dessert- und Dessertvariation ...

☕ als kleine Aufmerksamkeit zwischendurch ...

☕ und natürlich auch als Geschenk/Präsent ...





Zutaten *der Kaiserhof-Torte*

Tortenform: 26 cm Ø

- 100 g Bitterschokolade (Kuvertüre)
- 150 g Butterwürfel
- 80 g Zucker
- 2 EL Rum (20 ml)
- 6 Eigelb
- 125 g Mehl
- 10 g Kakaopulver
- 125 g geriebene Haselnüsse
- ½ Pkg Backpulver
- 6 Eiweiß
- 80 g Zucker
- 50 ml Milch

Weiteres:

- 80 ml Läuterzucker
(50 ml Wasser und 30 g Zucker aufkochen)
- 2 EL Rum
- 150 g Marillenmarmelade zum Füllen
- 150 g Preiselbeermarmelade zum Füllen
- 100 g Marillenmarmelade zum Einstreichen
- 200 g Nougat
- 100 g Bitterschokolade (Kuvertüre)
- 70 g Haselnussstreusel
- 14 Kaiserhof-Dekors aus Marzipan



Zubereitung *der Kaiserhof-Torte*

Zubereitung:

- Bitterschokolade etwas zerkleinern, in eine Stahlschüssel geben und über dem Wasserbad schmelzen.
- Kalte Butterwürfel, 80 g Zucker und Rum zur flüssigen Bitterschokolade geben und flaumig rühren.
- Die nicht zu kalten Eigelb nach und nach einrühren.
- Mehl, Kakaopulver, geriebene Haselnüsse und Backpulver vermischen.
- Eiweiß aufschlagen und mit den zweiten 80 g Zucker zu Schnee schlagen.
- Ein Drittel des Eischnees, das Mehlgemisch und die Milch unter die Schokoladenmasse mengen.
- Den Rest des Eischnees unterheben und die Masse abfüllen.
- Bei 160 Grad etwa 50 Minuten backen.

Fertigstellung:

- Die Oberfläche des ausgekühlten Schokoladenbodens mit einem Sägemesser abschneiden und zweimal durchschneiden.
- Die drei Böden mit Läuterzucker und Rum tränken.
- Marillenmarmelade und Preiselbeermarmelade mischen (eventuell mixen) und damit zwei Böden bestreichen, den dritten Schokoladenboden darauf setzen.
- Die gesamte Torte mit pas-

sierter Marillenmarmelade überziehen und kühl stellen.

- Das Nougat und die Bitterschokolade (Kuvertüre) im Wasserbad schmelzen und in einem einzigen Guss über die Torte geben, rasch mit einer Palette glatt streichen und die Torte dann für ca. 15 Minuten kühl stellen.
- Den Tortenrand mit den Haselnussstreuseln verzieren.
- Die Torte mit den Kaiserhof-Dekors verzieren und servieren.





Kaiserhof-Praline

Mit der „**Kaiserhof-Praline**“, angepasst an die Kaiserhof-Torte, ist es der Landeshotelfachschule Kaiserhof gelungen, eine weitere exquisite Gaumenfreude zu kreieren, ein Genussserlebnis, das eine einzigartige Geschmacksharmonie ergibt.





Zutaten *der Kaiserhof-Praline*

Rezept für ca. 40 Pralinen

Zutaten Schokoladenmasse (Ganache):

- 80 g fein passiertes Aprikosenfruchtmark
- 20 g Glukose (erhalten Sie beim Konditor)
- 200 g Milkschokolade
- 30 g Bitterschokolade (Kuvertüre)
- 30 g getrocknete Aprikosen, fein gehackt
- 30 ml Aprikosenlikör
- 80 g Preiselbeermarmelade, fein gemixt
- 25 g Haselnussstreusel

Weiteres:

- 40 Hohlkörper aus Vollmilkschokolade (erhalten Sie beim Konditor oder im Fachgeschäft)
- 60 g Milkschokolade zum Schließen der Hohlkörper
- 200 g Bitterschokolade zum Überziehen der Pralinen
- 50 g Nougat und
- 50 g weiße Schokolade zum Verzieren der Pralinen
- 40 Pralinenkapseln zum Servieren



Zubereitung *der Kaiserhof-Pralinen*

Zubereitung:

- Aprikosenfruchtmark und Glukose aufkochen
- Milkschokolade und Bitterschokolade auflösen und die gehackten Aprikosen dazugeben.
- Zum Schluss den Aprikosenlikör beimengen und leicht stocken lassen.

Fertigstellung:

- In die Hohlkörper mit einer Spritztüte Preiselbeermarmelade bodenbedeckt hineinspritzen und dann die Haselnussstreusel mit einem kleinen Löffel hineingeben.
- Anschließend die Schokoladenmasse (Ganache) mit Hilfe einer Spritztüte einfüllen.
- Sodann die geschmolzene Milkschokolade in eine Spritztüte geben und zum Verschließen der Hohlkörper verwenden.
- Bitterschokolade schmelzen und die Pralinen mit Hilfe einer Pralinengabel oder Gabel eintunken und auf einem Pralinengitter abrollen.
- Danach das Konfekt mit Nougat und weißer Schokolade verzieren. In die Papierkapseln geben und servieren.



Fotos Zutaten siehe Seite 12:

1 Aprikosenlikör · 2 Aprikosenfruchtmark · 3 Glukose · 4 Milkschokolade · 5 Bitterschokolade
· 6 getrocknete Aprikosen · 7 Preiselbeermarmelade · 8 Haselnussstreusel · 9 Hohlkörper aus Vollmilkschokolade · 10 Milkschokolade · 11 Bitterschokolade · 12 Nougat · 13 weiße Schokolade

Kaiserhof-Praline *Schritt für Schritt*

1



Aprikosenfruchtmark, die gehackten Aprikosen und Glucose aufkochen



... Milch- und Bitterschokolade mit dem Aprikosenfruchtmark auf Wasserbad schmelzen

3



... den Aprikosenlikör beimengen und leicht stocken lassen

7



... die Praline mit geschmolzener Milkschokolade abschließen

8



... Bitterschokolade schmelzen und darin die Pralinen tauchen

9



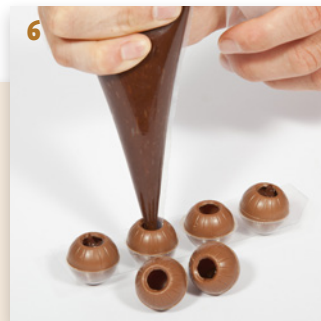
... die Pralinen auf einem Pralinengitter abrollen



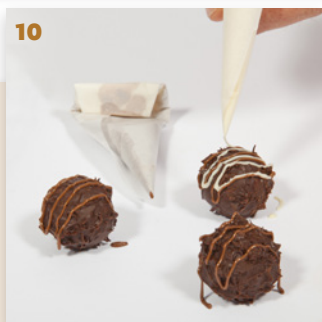
4 ... in die Hohlkörper Preiselbeermarmelade hineinspritzen



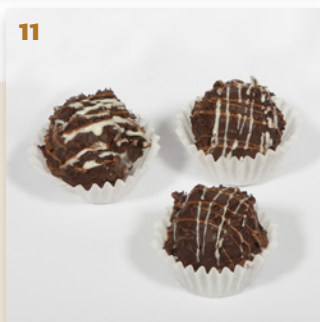
5 ... die Haselnusstreusel hineingeben



6 ... die Schokoladenmasse (Ganache) einfüllen



10 ... mit Nougat und weißer Schokolade verzieren



11 ... in die Papierkapseln geben und servieren.



12 *Passt hervorragend zum „Kaiserhof-Praline-Drink“!*



Kaiserhof-Drink

Der „**Kaiserhof-Drink**“, der im Rahmen eines schulinternen Wettbewerbs gekürt wurde, ist ein Long-Drink auf Basis von Apfelsaft, Rum und Rosmarinsirup, verfeinert mit Ingwer. Dieser Kaiserhof-Drink ist neuartig im Geschmack, besteht vorwiegend aus Südtiroler Produkten und kann sich mit allen Long-Drinks vergleichen.



Zutaten & Zubereitung *des Kaiserhof-Drinks*

Zutaten:

- 16 cl Naturtrüber Apfelsaft aus Südtirol
- 3 cl Rum aus Südtirol
- 3 cl Rosmarinsirup
- 4 Ingwerscheiben, dünn geschnitten

Garnitur: Apfelspalten, Cocktailkirsche, Minzblatt

Glas: Fancy oder Hurricane Glas

Zubereitung:

Alle Zutaten mit Eiswürfel im Shaker kräftig schütteln und ins entsprechende Glas auf Eiswürfel abgießen.

Service: mit Trinkhalm

Beschreibung:

Eine einfache, aber faszinierende Kombination aus Südtiroler Apfelsaft, der zu einem frischen, fruchtigen Geschmack führt und durch einheimischem Rum, Rosmarinsirup und exotischem Ingwer perfekt abgerundet wird.

Rosmarinsirup:

- 3–4 mittelgroße frische Rosmarinzweige
- 500 ml Wasser
- 250 g Zucker

Die Rosmarinnadeln von den Zweigen entfernen und zusammen mit Wasser und Zucker unter Rühren aufkochen. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Dann durch ein feines Sieb gießen. In Flaschen abfüllen. Hält gekühlt im Kühlschrank ca. 8 Wochen.





Kaiserhof-Praline-Drink

Ebenso einzigartig im Geschmack ist der „**Kaiserhof-Praline-Drink**“ auf der Basis von Nusslikör, Kaffeelikör und Sahne, ebenfalls vorwiegend Produkte aus Südtirol. Den Namen „Kaiserhof-Praline-Drink“ hat der Shortdrink erst nachträglich bekommen, weil die Juroren der Fachjury der Meinung waren, dass zum Drink auch eine Kaiserhofpraline gereicht werden kann.



Zutaten & Zubereitung *des Kaiserhof-Praline-Drinks*

Zutaten:

- 1 cl Südtiroler Nusslikör (Nusseler)
- 4 cl Kaffeelikör
- 2 cl Frischsahne aus Südtiroler Bergbauernmilch

Garnitur:

Kakaopulver, 1 Kaffeelöffel halbsteif geschlagene Sahne, zwei Schokoladen-Kaffee-Bohnen

Glas:

Cocktailschale (Creamer)

Zubereitung:

Nusslikör, Kaffeelikör und Sahne mit Eiswürfel im Shaker kräftig schütteln und ins Glas abgießen. Mit Kakaopulver bestreuen, halbsteif geschlagene Sahne vorsichtig oben drauf geben und mit den Schokoladen-Kaffee-Bohnen garnieren.

Service:

ohne Trinkhalm

Beschreibung:

Geben Sie der Versuchung nach. Genießen Sie unsere Kaiserhof-Praline mit einem cremigen Drink, in welchem Walnuss (Nusseler) auf Kaffee und Sahne trifft.





Freiheitsstraße 155
39012 MERAN (BZ)
Südtirol / Italien
Tel. (+39) 0473 203 200
Fax (+39) 0473 44 70 70
info@kaiserhof.it
www.kaiserhof.it