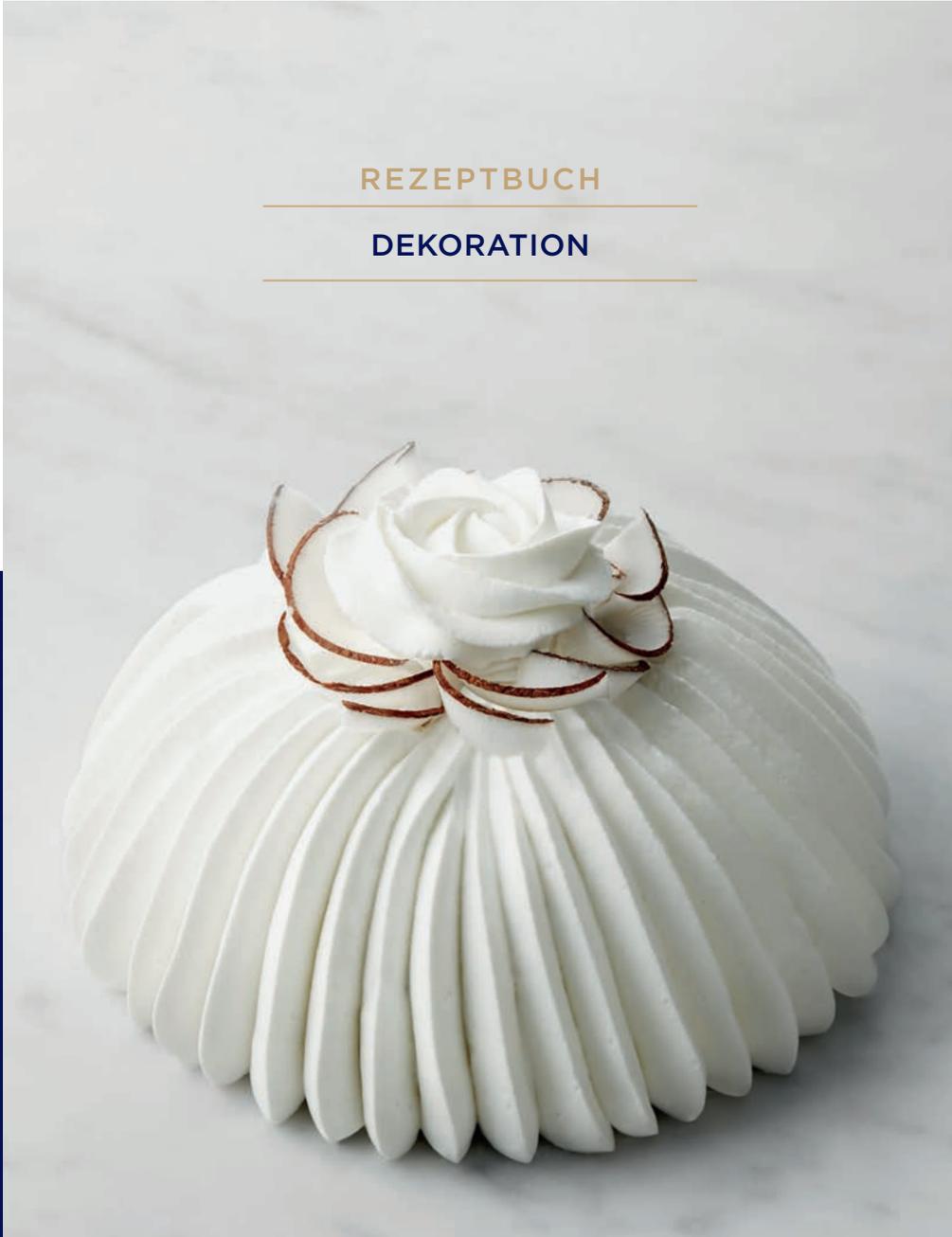


# SCULPTURE

REZEPTBUCH

DEKORATION



Sculpture, eine Spezialität zum Aufschlagen:  
eine neue Dimension für Ihre Kreationen



# INHALT

---

## VORWORT

4

Die skulpturale Patisserie:  
Einblick in den neuesten Trend.

## LA MAISON DE LA CRÈME

5

Eine wahre Ideenwerkstatt. Um  
die 5 Rezepte dieses Buches zu  
entwickeln hat Cormon mit den  
Experten von La Maison de la Crème  
zusammengearbeitet.

## CORMAN

6

Eine moderne Marke, die mit den  
Trends geht: Cormon ist Ihr kreativer  
Partner!

## SCULPTURE

7

Entdecken Sie unsere Neuheit  
Sculpture: eine neue Dimension für  
Ihre Kreationen.

8

## QUALITÄTEN

Ergiebig und skulptierende  
Eigenschaften.

10

## REZEPTE

Unsere Experten haben neue originelle  
Rezepte entwickelt, mit denen Sie  
Ihr Know-how aufzeigen und Ihr  
Produktangebot erweitern können.

20

## SEINE BACKWAREN PERSONALISIEREN

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf  
und personalisieren Sie die Klassiker  
der Patisserie.

22

## CORMAN WEBSITE

Corman ist das ganze Jahr an Ihrer  
Seite...

# VORWORT

## DIE SKULPTURALE PATISSERIE

Die Patisserie wird zur Kunst: sie schmückt sich mit fein gearbeiteten Dekoration, einem außergewöhnlichen Volumen und lebendigen Farben. Früchte, Cremes, Details geformt aus Mandelpaste oder Schokolade, glatte und glänzende Glasuren, oder aber ein mutiges Zusammenspiel der Texturen... In einer Zeit, in der sich Verbraucher nach Leichtigkeit für Mund und Augen sehnen, werden die Techniken zum Erstellen neuer Formen und Stile immer zahlreicher.

Mit unserer innovativen Zutat können Sie mühelos in diese neue Ära der Patisserie eintreten! Perfektionieren Sie Ihre Kreationen mit federleichten Texturen und unvergleichlichen Dekorationen!

Corman hat eine Spezialität zum Aufschlagen entwickelt, die dank ihrer außergewöhnlichen Eigenschaften für eine elegante Ästhetik und ein zartes Mundgefühl sorgt. In diesem Buch finden Sie zahlreiche Dekorationsideen anhand origineller Rezepte von den Konditoren von La Maison de la Crème. Lassen Sie sich inspirieren und verleihen Sie Ihren Kreationen eine neue Dimension!



# LA MAISON DE LA CRÈME

Etwas außerhalb von Paris, in Viroflay, befindet sich das Schulungszentrum La Maison de la Crème. In diesem Zentrum kommen Experten aus der Gastronomie-, Bäcker- und Konditoreibranche zusammen, um ihr Wissen auszutauschen und weiterzugeben. Darüber hinaus wird dort auch über die Küche und Patisserie von morgen nachgedacht. Das zehnköpfige Team, bestehend aus französischen und internationalen Experten, bietet Köchen, Bäckern und Konditoren das ganze Jahr über fachliche Unterstützung durch Einzel- und Gruppenfortbildungskurse an.

## DIE AUFGABE DER EXPERTEN

### WEITERGEBEN

Ihr Knowhow und ihre Expertise

### UNTERSTÜTZEN

Fachleute mit praktischen und technischen Tipps

### INSPIRIEREN

Fachleute durch zahlreiche Rezepte

### NACHDENKEN

In Zusammenarbeit mit anderen Experten über zukünftige Innovationen



  
**CORMAN**

INNOVATIONEN IM DIENST  
DER KREATIVITÄT

Seit 1935 revolutioniert Corman die Welt der Butter und Milchfette für den Erfolg des Handwerksbäckers. Von Europa über Australien bis hin zu führenden Hotels des Nahen Ostens und Asien: Corman ist Partner der besten Bäcker und Konditoren der Welt.

Corman ist stets am Puls der Zeit und entwickelt Produkte von unvergleichlicher Qualität, die es jedem ermöglichen, sich die neuesten Trends zu eigen zu machen.

Seine neueste Innovation ist Sculpture: eine Spezialität zum Aufschlagen, mit der außergewöhnliche Texturen und Dekorationen ganz leicht gelingen.

# SCULPTURE

EINE NEUE DIMENSION  
FÜR IHRE KREATIONEN

Corman hat Sculpture entwickelt, eine Spezialität zum Aufschlagen für unverwechselbare Dekorationen. Sculpture garantiert eine unvergleichliche Ergiebigkeit dank sorgfältig ausgewählter Zutaten:

**69%** Buttermilch, entstanden bei der Butterung von Rahm.

**30%** pflanzliche Öle, die zur Produktion nachhaltiger Öle beitragen und eine hohe Standfestigkeit, eine außerordentliche Stabilität und ein hohes Aufschlagvolumen bieten.

Darüber hinaus ermöglicht der Gebrauchskomfort von Sculpture allen Handwerksbäckern ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen. So können sie sich durch fein gearbeitete Dekorationen von anderen abheben.



# QUALITÄTEN

ERGIEBIG UND SKULPTIERENDE  
EIGENSCHAFTEN



SCULPTURE, EINE NEUHEIT MIT  
ZAHLREICHEN QUALITÄTEN!

**1** **AUSSERORDENTLICHES  
AUFSCHLAGVOLUMEN**  
ERGIEBIG  
(MEHR ALS 3,4L\* AUFSCHLAGVOLUMEN)

**2** **SKULPTIERENDE EIGENSCHAFTEN**  
FÜR DETAILLIERTE DEKORATIONEN

**3** **AUSSERORDENTLICHE STABILITÄT**  
NACH 48 STUNDEN BEI +4 °C UND NACH  
5 STUNDEN BEI ZIMMERTEMPERATUR\*\*

**4** **FRISCHER UND LEICHTER GESCHMACK**  
VERSTÄRKT DEN GESCHMACK

**5** **LEICHTE VERARBEITUNG**  
FÜR GLATTE UND LUFTIGE TEXTUREN

**6** **WEISSE FARBE**  
FÜR FRISCHE UND  
ELEGANTE DEKORATIONEN

\* Für 1L Sculpture erhält man durchschnittlich mehr als 3,4L Aufschlagvolumen. Tests intern durchgeführt.

\*\*Tests intern durchgeführt.

## AUFBAU

Die beiden Panna Cotta-Kreise auf die Plätzchen der gleichen Größe kleben. Die Mousse in die Form füllen und anschließend die Panna Cotta und das Plätzchen mit einem Durchmesser von 10 cm daraufsetzen. Erneut mit Mousse bedecken, dann das letzte Plätzchen mit der Panna Cotta daraufsetzen. Einfrieren.

## DEKORATION

**400 g Corman Sculpture  
31 % Fett - 30 g Zucker**

Die 400 g Corman Sculpture mit dem Zucker aufschlagen. Die Kuchen mithilfe einer Saint-Honoré-Tülle und einer geschlossenen Sterntülle dekorieren.



## REZEPT NR. 1

# DIE MARQUISE DER ENGEL

Rezept für drei Halbkugeln mit einem Durchmesser von 13 cm

## SCHOKOLADENPLÄTZCHEN

**Verwenden Sie eine Flexipat®-Backmatte von 57 x 37 cm - 230 g Eier - 130 g Zucker - 100 g Mandelpulver - 40 g Kokosraspeln - 2,5 g Backpulver - 15 g Kakao - 50 g Mehl (T55) - 70 g Corman Butter Extra 82 % Fett**

Die Eier mit dem Zucker lauwarm schaumig schlagen. Das Mandelpulver, die mit dem gesiebten Mehl gemischten Kokosraspeln, das Backpulver, den Kakao und schließlich die geschmolzene Butter hinzufügen. Die Masse auf der Backmatte verteilen und bei 190 °C in einem Stikkenofen während 10 Minuten backen. Abkühlen lassen und jeweils 3 Kreise von 10 cm und 12 cm ausstechen.

## PANNA COTTA MIT KOKOS

**150 g Corman Sculpture 31 % Fett - 100 g Kokospüree - 4 g Gelatine (200 BLOOM) - 24 g Wasser - 25 g Zucker - 5 g Kartoffelstärke**

Die 150 g Corman Sculpture mit dem Kokospüree, dem Zucker und der Kartoffelstärke zum Kochen bringen. Die Gelatine in dem Wasser einweichen und anschließend zur Masse hinzufügen. Die Masse in jeweils 3 Kreisformen von 10 cm Durchmesser (etwa 40 g) und 12 cm Durchmesser (etwa 60 g) gießen. Einfrieren, dann aus der Form nehmen.

## MOUSSE AU CHOCOLAT

**180 g dunkle Schokolade (53 %) - 130 g Milch - 320 g Corman Sculpture 31 % Fett**

Milch zum Kochen bringen und über die dunkle Schokolade gießen. Mischen und bei 40 °C die 320 g Corman Sculpture hinzufügen, die vorab zur „Vogelnase“ geschlagen wurde.





## REZEPT NR. 2

### DIE TRÖPFCHEN

Rezept für 20 Stücke

#### BISKUITTEIG

Für ein halbes Backblech von 60 x 40 cm - 200 g Eier - 125 g Zucker - 125 g Mehl (T55)

Die Eier mit dem Zucker bei 40 °C aufschlagen und solange weiter schlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Das Mehl untermischen. Die Masse auf einem Backblech verteilen und während 10 Minuten auf 180 °C backen. Kreise mit einem Durchmesser von 5 cm ausstechen.

#### HIMBEERMOUSSE

280 g Himbeerpüree - 8 g Gelatine (200 BLOOM) - 48 g Wasser - 30 g Zucker - 320 g Corman Sculpture 31 % Fett

Die Gelatine in dem Wasser einweichen. Anschließend schmelzen und zum Himbeerpüree und dem Zucker geben. Die Masse mit den 320 g Corman Sculpture vermischen, die vorab zur „Vogelnase“ geschlagen wurde.

#### AUFBAU

20 Demarle Flexipan®-Halbkugelformen Ref. 01208 - 60 Himbeeren (tiefgefroren) - 60 Heidelbeeren (tiefgefroren)

30 g der Himbeermousse in die Halbkugelformen geben. Jeweils 3 tiefgefrorene Himbeeren und Heidelbeeren in jede Form legen, dann den Kreis aus Biskuitteig darüberlegen. Einfrieren.



#### DEKORATION

500 g Corman Sculpture 31 % Fett - 35 g Zucker - ein paar feine Himbeerstückchen

Die 500 g Corman Sculpture zu einer zarten und geschmeidigen Textur aufschlagen. Die Halbkugeln mithilfe eines Holzspießes in die Masse eintauchen. Mit den Himbeerstückchen bestreuen.

## AUFBAU UND DEKORATION

**1000 g Ananas aus der Dose - 200 g helle Glasur - Zesten von 2 Limetten - etwas Timut-Pfeffer - 500 g Corman Sculpture 31 % Fett - 40 g Zucker**

Die Ananas in Stifte schneiden und in die Mitte der Teigböden legen. Glasur auftragen und mit den Zesten und dem gemahlene Pfeffer bestreuen. Die 500 g Corman Sculpture mit dem Zucker steif schlagen und den Rand der Torten mithilfe einer Saint-Honoré-Tülle dekorieren.



## REZEPT NR. 3

### DER MAJESTÄTISCHE

Rezept für 6 Stück mit einem Durchmesser von 16 cm

#### MÜRBEITEIG

**6 runde Formen von 16 cm Durchmesser - 720 g Mehl (T45) - 300 g Puderzucker - 120 g Mandelpulver - 4 g Salz - 420 g Corman Butter Extra 82 % Fett - 140 g Eier**

Die Butter mit dem Mandelpulver, dem Puderzucker, dem Mehl und dem Salz vermengen. Zuletzt die Eier hinzufügen. Teig im Kühlschrank ruhen lassen, dann auf eine Dicke von 2 mm ausrollen und die runden Formen damit auslegen. Kuchenböden ruhen lassen.

#### MINZFONDANT

**150 g Corman Butter Extra 82 % Fett - 150 g Puderzucker - 170 g Mandelpulver - 10 g fein gehackte Minze - 20 g Mehl (T55) - 160 g Eier - 60 g Corman Sculpture 31 % Fett**

Butter weich machen. Puderzucker, Mandelpulver, Mehl und Eier nach und nach hinzugeben. Dann die lauwarmen 60 g Corman Sculpture hinzufügen, in der Sie vorab die Minze haben ziehen lassen. Jeden Kuchenboden mit 150 g der Masse bestreichen. Auf einer Silpain®-Backmatte während 30 Minuten bei 150 °C backen.



## REZEPT NR. 4

## DIE POMPADOUR-ROSE

Rezept für 20 Stücke

## BISKUITTEIG

1 Backblech von 30 x 40 cm - 200 g Eier - 125 g Zucker - 125 g Mehl

Eier zusammen mit dem Zucker bei 40 °C aufschlagen und solange weiter schlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Das Mehl untermischen. Die Masse auf dem Backblech verteilen und während 10 Minuten bei 180 °C backen. Kreise von 6 cm Durchmesser ausstechen.

## PASSIONSFRUCHTSIRUP

50 g Passionsfruchtpüree - 70 g Wasser - 40 g Zucker

Wasser zusammen mit dem Zucker zum Kochen bringen, dann das Passionsfruchtpüree hinzufügen. Abkühlen lassen und den Biskuitteig mit dem Sirup durchtränken. Einfrieren..

## MANGOKOMPOTT

375 g warme, helle Glasur - 10 g Limettensaft - 40 g Passionsfruchtpüree - 15 g Gelatine (200 BLOOM) - 90 g Wasser - 500 g Mango in Stücken - Zesten von 1 Limette - ausreichend Passionsfruchtsirup

Die helle Glasur zusammen mit dem Limettensaft und dem Passionsfruchtpüree zum Kochen bringen. Die Mangostücke und Limettenzesten hinzufügen und weitere 2 Minuten kochen lassen. Anschließend die in dem Wasser eingeweichte Gelatine hinzufügen. 25 g des Mangokompotts in Halbkugel-Formen von 4 cm gießen. Den Rest des Mangokompotts über den mit Passionsfruchtsirup getränkten Biskuitteig gießen. Einfrieren und dann Kreise mit 5 cm Durchmesser ausstechen.

## DIPLOMATENCREME

300 g Konditorcreme - 500 g Corman Sculpture 31 % Fett - 2 g Vanillepulver - 8 g Gelatine (200 BLOOM) - 48 g Wasser

Die Konditorcreme locker aufschlagen. Dann das Vanillepulver, die in dem Wasser eingeweichte Gelatine und die 500 g Corman Sculpture, die vorab zur „Vogelnase“ geschlagen wurde, hinzufügen.

## DEKORATION

500 g Corman Sculpture 31 % Fett - 40 g Zucker

Die 500 g Corman Sculpture zusammen mit dem Zucker zur „Vogelnase“ schlagen.

## WEISSER SAMTÜBERZUG/AUFBAU

400 g Kakaobutter - 600 g weiße Kuvertüre

Die Kakaobutter und die weiße Kuvertüre schmelzen und vermengen.



## AUFBAU

Demarle Flexipan®-Formen Ref. 1331 K50 - etwas weißen Samtüberzug - 20 Scheiben aus weißer Schokolade mit 5 cm Durchmesser - etwas Blattgold oder -silber

25 bis 30 g Diplomatencreme in die Flexipan®-Formen füllen. Biskuitteigkreise einlegen, mit Mangokompott befüllen und glattstreichen. Einfrieren. Aus den Formen nehmen und mit dem weißen Samt überziehen. Eine Halbkugel Mangokompott auf eine Scheibe aus weißer Schokolade von 5 cm setzen. Zum Zusammenhalten einen Zahnstocher hineinstecken. Mithilfe einer Blütentülle eine Rose als Dekoration aus der gezuckerten Corman Sculpture aufspritzen. Zuletzt etwas Blattgold oder -silber auf jedem Törtchen anbringen.



## REZEPT NR. 5

## DER BALLERINA-WINDBEUTEL

Rezept für 25 Stück

## CROUSTILLANT

100 g Corman Butter Extra 82 % Fett - 125 g Cassonade - 125 g Mehl (T55) - etwas Goldpulver mit Pailletteneffekt

Die ersten drei Zutaten miteinander mischen. Zwischen 2 Backpapierstücken auf 2 mm ausrollen, dann einfrieren. Anschließend mit dem Goldpulver bestreuen. Kreise mit einem Durchmesser von 4 cm ausstechen.

## BRANDTEIG

125 g Milch - 125 g Wasser - 5 g Salz - 10 g Zucker - 100 g Corman Butter Extra 82 % Fett - 160 g Mehl (T55) - 250 g Eier

Milch, Wasser, Salz, Zucker und Butter aufkochen. Mehl einrühren bis eine glatte, trockene Masse entsteht. Eier nach und nach mithilfe eines Mixers unter den Teig rühren. Mit einer 10 mm-Tülle Windbeutel von 5 cm Durchmesser (30 g) spritzen. Jeweils einen Kreis mit einem Durchmesser von 4 cm des Croustillants auf jedem Windbeutel platzieren und bei 180 °C im Etagenofen backen.

## HIMBEERKOMPOTT

300 g Himbeerpüree - 300 g Himbeerstückchen - 110 g Zucker - 15 g Pektin NH

Das Himbeerpüree und die Himbeerstückchen auf 40 °C erwärmen. Anschließend das im Zucker aufgelösten Pektin unterrühren. Zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

## SCULPTURE GESÜSST MI ZUCKER UND VANILLE

1000 g Corman Sculpture 31 % Fett - 80 g Zucker - 10 g Vanille-Extrakt

Alle Zutaten mit dem Schneebesen im Mixer aufschlagen.

## AUFBAU

25 ganze Himbeeren - etwas rote Spiegelglasur

Die Windbeutel mit 1/3 der gesüßten Corman Sculpture und mit 2/3 Himbeerkompott befüllen. Mithilfe einer Drehplatte und einer Rosentülle den Rest der gesüßten Corman Sculpture auf den Windbeuteln anbringen. Mit einer Himbeere und abschließend einem Pünktchen der roten Spiegelglasur dekorieren.



Dieses Rezept gehört zum klassisch-theatralischen Ansatz („Le classique théâtral“) von La Maison de la Crème. Dieser befasst sich mit der Neuinterpretation von großen Klassikern der französischen und internationalen Gastronomie. Die originellen Dekorationen, die mit Sculpture möglich sind, machen einmal mehr die leichte Textur dieses neuen Produkts deutlich. Die luftige Spirale ähnelt dem Tutu einer Ballerina und bringt uns nahezu in eine neue Welt

# MIT SCULPTURE

LASSEN SIE IHRER KREATIVITÄT  
FREIEN LAUF



Corman hat Sculpture entwickelt, um Ihnen dabei zu helfen, außergewöhnliche Texturen und Dekoration zu realisieren. Diese neue Spezialität zum Aufschlagen ist einfach im Gebrauch, hat einen frischen Geschmack und eine hübsche weiße Farbe. Mit Sculpture verleihen Sie den Patisserie-Klassikern Ihres Sortiments ganz leicht eine persönliche Note. Ihrer Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt! Folgend haben wir einige Ideen für Sie zusammengestellt...

Interpretieren Sie Ihre Klassiker neu - mit neuen Dekorationen!

## DER MILLE-FEUILLE



Eine Konditorcreme kann manchmal sehr schwer sein. Deshalb empfehlen wir stattdessen eine leichte Mousse, hergestellt aus Sculpture. Und weil Sculpture sehr vielseitig ist, können Sie damit auch eine feine und luftige Dekoration für Ihr Mille-Feuille herstellen.



## LA RELIGIEUSE

Die traditionelle Glasur kann bei diesem Gebäck sehr trocken sein und leicht zerbröckeln. Daher empfehlen wir, die Glasur durch Sculpture zu ersetzen, das dem Gebäck ein fein gearbeitetes Finish verleiht.



## DIE ZITRONENTARTE

Um der Dekoration mehr Finesse und Leichtigkeit zu verleihen haben wir die italienische Meringue durch Sculpture ersetzt. Seine makellose Ästhetik und schnelle Vorbereitung ermöglicht es Ihnen, Ihren Kunden eine neue Art der Zitrontarte an zu bieten.

# CORMAN WEBSITE

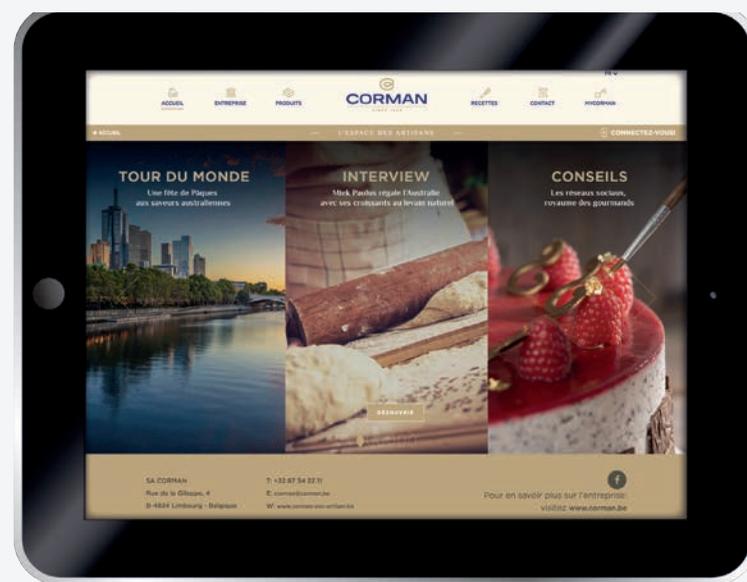
Liebe Handwerksbäckerin, lieber Handwerksbäcker,

wir laden Sie ein, unsere Corman-Website zu besuchen. Zahlreiche Tutorial-Videos liefern Ihnen Inspiration, um eigene Rezepte und somit neue Geschmackserlebnisse für Ihre Kunden zu kreieren.

Auf unserer Website finden Sie auch die passenden Tutorial-Videos zu den Rezepten dieses Buches. Diese Videos zeigen Ihnen zahlreiche Möglichkeiten, wie unser neues Produkt Sculpture verarbeitet werden kann und wie Sie Ihren Stil perfektionieren können.

Zögern Sie nicht sich für den Corman Newsletter anzumelden. Dieser befasst sich mit Tipps rund um das Bäckerhandwerk, Events der Bäckerbranche, inspirierenden Rezeptideen und präsentiert neue Produkte.

MELDEN SIE SICH AN AUF  
[www.corman-pro.com](http://www.corman-pro.com)





*Erfolg für Handwerksbäcker!*

**SA CORMAN**  
Rue de la Gileppe 4  
4834 Limbourg  
Belgium

Mehr kreative Inspiration finden Sie auf  
[WWW.CORMAN-PRO.COM](http://WWW.CORMAN-PRO.COM)