



# Mathe statt Chemie

TEXT  
Anna Shemyakova

BILDER  
zVg

**Es sind Desserts  
mit weniger  
Zucker, weniger  
Fett und  
intensiverem  
Geschmack. Wie  
das funktioniert?  
Mit präzisen  
Berechnungen.**



Stefan Bischofs Desserts sollen so pur wie möglich schmecken.

Seit 3.30 Uhr morgens steht Stefan Bischof in der Küche. «Bis eine Kreation fertig ist, dauert es drei Tage», erzählt der St. Galler Pâtissier. Für den Kern des Yuzu-Desserts fror er gestern den Fruchtcoulis ein. Mit einem Blech voller Förmchen kommt er aus dem Gefrierraum. Heute ist das Haselnusspüree dran. Es ummantelt den Kern und wandert über Nacht in den Froster. Dazu löst Bischof Gelatinepulver in wenig Wasser auf und vermischt es mit einer Haselnusspralinenmasse. Statt Eiweiss und Zucker nimmt er Eiweisspulver

und Inulin, schlägt es auf und verteilt die Mousse auf dem Fruchtcoulis. Kein Zucker. Kein Rahm. Dafür präzise Mathematik, die für mehr Geschmack sorgen soll. Dahinter steht «b Concept» – eine Technik für leichte und intensive Pâtisserie.

## **Doppelt so viel Frucht statt Rahm**

Vor anderthalb Jahren verschrieb sich Bischof dem «b Concept» des spanischen Pâtissiers Jordi Bordas. Genaue Berechnungen stehen dabei im Vordergrund. Wie viel Trockenmasse muss ich mit Flüssigkeit ausgleichen, ohne den Geschmack zu verwässern? Wie viel Gelatine löse ich in der Fruchtmasse auf, ohne Wasser hinzuzufügen? Bischof hat Antworten.

An einem Beispiel erklärt: Ein klassisches Mangomousse besteht zur Hälfte aus Rahm und zu einem Drittel aus Mangopüree. Der Rest ist Wasser, Zucker, Eiweiss und Gelatine. Hundert Gramm der Masse haben 273 Kalorien. Nach «b Concept» besteht die Mousse aus drei Vierteln Mangomousse. Um den Geschmack noch stärker zu betonen, verzichtet Bischof auf Rahm. «Man sagt, Milch, Butter und Fett seien Geschmacksträger. Das stimmt auch. Doch es sind Geschmacksträger mit einer Geschmacksrichtung – nämlich Laktose. Schlussendlich überdecken sie die Komponente, die man effektiv betonen will», →

## DAS REZEPT



### «EVAS DESASTER»

Zutaten für Weisses Schokoladen-Sudachimousse für 75 Formen Apfel von Silikomart

Vollständiges Rezept bestehend aus Apfelkompott, Pekanus Daquoise, Pekanus-Erde, Weisses Schokoladen-Sudachimousse, Pekanus-Kakaocrumble, Pekanuscrunch und grüner Glasur finden Sie auf [www.hotellerie-gastronomie.ch](http://www.hotellerie-gastronomie.ch)

#### Erster Schritt

811,2 g Felchlin Alba 36%  
6,4 g Lezithin flüssig  
28,4 g Gelatinepulver 200 Bloom  
217,6 g Wasser (zum Quellen)

Alba Schokolade bei 45°C schmelzen, Lezithin begeben. Gelatinepulver mit Wasser zehn Minuten quellen lassen.

•

#### Zweiter Schritt

512 g Sudachi Püree Ravifruit  
740,8 g Wasser

Sudachipüree auf 22°C erwärmen und mit Wasser (22°C) mischen. Gelatinemasse auf 45°C erwärmen und mit Sudachiwasser mischen. Mit der Couvertüre mischen und mit dem Stabmixer 30 Sekunden lang homogenisieren. Im Kühlschrank eine Stunde vor-kristallisieren lassen.

•

#### Dritter Schritt

85,12 g Eiweisspulver  
522,88 g Wasser  
265,6 g Inulin

Inulin und Eiweisspulver trocken mischen, Wasser begeben und acht Minuten lang zur Meringue aufschlagen. Vorsichtig mit der Couvertüremasse mischen. In Formen füllen, mindestens drei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, anschliessend gefrieren.

•



Bei der Zubereitung des Schokoladenbiskuits verzichtet Bischof auf Rahm, um den Geschmack allein auf Schokolade zu konzentrieren. Bestandteile sind neben Couvertüre auch Eiweisspulver, Zucker und gemahlene Haselnüsse.

bemerkt der 39-Jährige. Indem mehr als doppelt so viel Mangopüree in Bischofs Rezepten drinstecke, schmecke es intensiver. Auch zugesetzten Zucker findet man keinen. Lediglich Inulin fügt Bischof als Süsse hinzu – ein natürlicher Ballaststoff, der aus der Chicoréewurzel entsteht. Sechs Prozent Sonnenblumenöl gibt er hinzu, um den Geschmack auf der Zunge zu behalten. Und statt Eiweiss verwendet er Pulver. Denn: Eiweiss besteht fast nur aus Wasser, lediglich 14 Prozent sind Trockenmasse. Verwende man Pulver, könne man fehlende Flüssigkeit statt mit Wasser mit Frucht-püree ausgleichen und den Geschmack intensivieren – ohne, dass man Chemie hinzufüge. Auch die Gelatine löst Bischof im Frucht-püree auf. Um die Masse zu binden, mischt er ein halbes Prozent Johan-

nisbrotkernmehl dazu. Moment – E410? Also doch Chemie? «Alle haben Angst vor E-Nummern. Dabei sind es zugelassene Lebensmittelstoffe. Johannisbrotkernmehl ist nichts anderes als die getrockneten und gemahlene Samen des Johannisbrotbaumes. Und erst noch mit einem Wasserquellverhalten, das 80 Mal höher ist als das von Stärke», sagt Bischof. Am Ende kommt Bischofs Mousse auf halb so viele Kalorien wie ein konventionelles Produkt.

#### Eine Schokomousse mit Wasser

Eine Schokomousse mit Wasser? «Ja, richtig. Denn die Schokolade ist es, die ich in

zu viel Gelatine, hat man irgendwann die Konsistenz eines Squashballs im Mund. Ich nahm stattdessen Johannisbrotkernmehl. Dieses speichert Wasser, bindet besser und sorgt für eine weiche und cremige Textur», sagt Bischof.

Weiterer Tipp aus seinem «Labor»: Genug Trockenmasse im Dessert behalten. Friert man das Dessert nämlich ein, verändern sich die Eiskristalle. Diese brechen beim Auftauen auseinander – egal wie viel Gelatine und Stabilisatoren man drin hat. Deshalb sei es auch schwierig, eine pflanzliche Alternative zu Gelatine zu finden. Agar-Agar verliert nach 48 Stunden die Bindekraft und wird brüchig. Auch muss man das Verdickungsmittel auf 80 Grad erhitzen, um es aufzulösen. Das sei bei Fruchtkombinationen nicht optimal, da sie bei Hitzezufuhr viele Vitamine verlieren.

**«Rahm, Fett und Zucker überdecken den Geschmack. Ich möchte die reinen Komponenten in den Vordergrund stellen.»**

So pendelt Bischof heute zwischen sieben Desserts – von fruchtig bis alkoholisch. So wie beispielsweise das «Peat of Islay» mit zehnjährigem Ardbeg Single Malt Scotch Whisky, einer Couverturemousse und -cremeux sowie einem Mandelbiskuit auf Knusperboden. Oder das «Pure Berries» mit Himbeermousse und -coulis, Himbeerschokoladencremeux, Mohn, Schokoladenbiskuit und Macadamia-Schokoladencrumble.

«Gerade für Gourmetrestaurants sehe ich darin die Zukunft. Wenn man bereits mehrere Gänge hatte, möchten die Gäste kein schweres Dessert. Was bestellen Sie

dann? Glace. Warum? Weil es leicht ist. Dabei ist es nichts anderes als Trockenmasse, aufgeblasen mit Luft», sagt Bischof.

**Teure Umstellung?**

Neue Techniken – kostspielige Investitionen? Nicht immer, meint Bischof. Gekauft habe er lediglich ein Refraktometer, also einen Trockenmassemesser, sowie einen pH-Wert-Messer. Für die restliche Technik reiche ein Stabmixer. Ein anderer Aspekt seien die Kosten für die Zutaten. «Zucker kostet mich 1,10 Franken pro Kilo, während ich für Inulin 15 Franken pro Kilo zahle. Beim Schokomousse verwende ich jedoch Wasser statt Rahm. Bei den Frucht-desserts ist aber wiederum doppelt so viel Frucht drin. Die Ausgaben gleichen sich am Ende also etwa aus.»

Weniger süss, unbekannte Kreation, schüchternes St. Gallen – ob dem Pâtissier viele Gäste verlorengegangen seien? «Einige sind durchaus skeptisch und entmutigen mich. Andere sind mittlerweile treue Fans und finden konservative Desserts zu süss, fast ungeniessbar. Wichtig ist, dem Gast zu vermitteln, dass man nicht nur kräftigere, sondern auch gesündere und leichtere Dessert produziert.» •

**KONTAKT**

g'nuss Patisserie  
Lämmlibrunnenstrasse 4  
9000 St. Gallen  
Tel. 071 223 29 77

[www.gnuss.info](http://www.gnuss.info)

den Vordergrund stellen möchte. Nicht den Rahm, der den Geschmack überdeckt. Eigentlich sollten die industriellen Produkte Milkschokoladenmousse heissen, so viel Rahm, Milch, Eigelb und Zucker sind drin», sagt Bischof. Sein Rezept besteht aus vier Zutaten und erinnert an ein Sorbet, nur eben in Cremeform. Drin steckt Couverture, Sonnenblumenöl, Lezithin und Wasser. «Das Kakaoaroma kommt pur zur Geltung», sagt Bischof. Das Öl verwende er nur, um den Schmelzpunkt der Kakaobutter früher zu erreichen und somit den Geschmack freizusetzen. Die Chemie dahinter: Öl ist ein ungehärtetes Fett, Kakaobutter hingegen gehärtet. Öl schmilzt dementsprechend schneller im Mund und bindet den Geschmack des Kakao früher. Und das mit 245 statt 368 Kalorien pro 100 Gramm in der fertigen Mousse.

**Das Rechnen beginnt**

Seit sechs Jahren führt der gelernte Konditor-Confiseur seine St. Galler «g'nuss Patisserie». Vor anderthalb Jahren stellte er auf die Produktion auf «b Concept» um, nachdem er einen von Jordi Bordas Kursen besuchte. Bischof erinnert sich an die sehr mathematische Zeit zurück: «Jeder Zucker hat seine eigene Süsskraft, seine eigene Trockenmasse, spezielle Wasserspeichermöglichkeiten und unterschiedliche Taufaktoren. Doch nach vielen Stunden des Experimentierens hat man die Verhältnisse schnell drauf.» Beim Cheesecake brauchte er besonders viele Anläufe: «Nimmt man

Anzeige



**DITZLER**  
Qualität, die verbindet.

Louis Ditzler AG  
Tiefkühlprodukte / Früchtespezialitäten  
[www.ditzler.ch](http://www.ditzler.ch)