Bewerbung SVG-Trophy 2018/2019

102

Hirslanden
Salem Spital
3013 Bern

Inhaltsverzeichnis

Text	Seite
Das Menü auf einen Blick	3
Vorspeise	4-8
Kalkulation Vorspeise	9-10
Hauptgang	11-16
Kalkulation Hauptgang	17-18
Dessert	19-23
Kalkulation Dessert	24
Gewicht - Essbarer Anteil	25
Warenkosten & Gesamtberechnung	26

Menu

Röllchen, Flügel und Chips vom Freilandhuhn
Orientalischer Linsensalat
Edamame und gepickelte Rüebli

Duo vom Kalb an Honig-Balsamicojus
Geräuchertes Pastinakenpüree
Randen und Süsskartoffeln

Gefüllter Fasnachtkrapfen auf Dörrfruchtkompott
Ricottaköpfli mit Pop-Rock-Knusperboden

Vorspeise

Röllchen, Flügel und Chips vom Freilandhuhn
Orientalischer Linsensalat
Edamame und gepickelte Rüebli

Pouletröllchen

3.6kg	Pouletbrust ohne Haut
180g	Eiweiss pasteurisiert
500g	Rahm
20g	Salz
120g	Englischbrot ohne Rand
1kg	Edamame gefroren
100g	Ruccola
1lt	Fond brun zum Reduzieren und Bestreichen
300g	Panko-Panierbrot
400g	Poulethaut

Vorbereitung

- Edamame dämpfen
- 600g Pouletbrust, in Streifen geschnitten, 300g Rahm, 500g Edamame, Salz, Eiweiss und Englischbrot - zusammen mind. 30 Minuten marinieren
- 3kg Pouletbrust zu Butterfly aufschneiden
- Panko-Panierbrot rösten
- Poulethaut backen

Zubereitung

- Die marinierten Zutaten zu einer Farce mixen und 200g Rahm langsam dazu mixen
- 500g Edamame unter die Farce mischen
- Die aufgeschnittene Pouletbrust auf Klarsichtfolie legen, würzen, und die fertige Farce darauf verteilen und zu kleinen satten Rollen formen
- Die Rollen bei 75 Grad auf 61 Grad Kerntemperatur dämpfen, bis kurz vor dem Service erkalten lassen
- Fond brun zur Glace reduzieren
- Geröstetes Panko-Panierbrot und gebackene Poulethaut zusammen fein cuttern und abschmecken
- Vor dem Service die Röllchen auspacken, mit Glace bestreichen und mit dem Panko-Poulethaut-Mix bestreuen

Anrichten

- Die Röllchen zu 3 Stück à 20g pro Person schneiden

Pouletflügel und Chips

80 stk	Pouletflügel - erster Knochen
2dl	Sesamöl
	Salz und Pfeffer
1.1kg	Poulethaut für Chips
	Salz, Pfeffer, Curry und Paprika

Vorbereitung

- Flügel als Manschette vom Knorpel befreien, mit dem Sesamöl marinieren

Zubereitung

- Flügel würzen, auf einem Blech im Ofen bei 200 Grad 15min backen
- Poulethaut auf Backmatte flach ausbreiten, würzen und mit Backmatte belegen und mit einem Blech beschweren und 20min bei 200 Grad knusprig backen

Anrichten

- Pouletflügel auf den orientalischen Linsensalat setzen, Chips hinter dem Flügel anrichten

Edamame

800g	Edamame
20g	Meersalzflocken

Zubereitung

- Edamame im Salzwasser kurz blanchieren, im Eiswasser abschrecken, mit Meersalzflocken würzen

Orientalischer Linsensalat

1.2kg	Beluga Linsen
500g	Rote Linsen
50g	Salz
10g	Ingwer gemahlen
10g	Kreuzkümmel
25g	Marokkanische-Gewürzmischung
8g	Zimt
30g	Koriander frisch
50g	Sambal Olek
2.5dl	Ketjap Manis
2dl	Sesamöl
1	Limette, Zeste und Saft
160	Kleine Blutampferblätter

Vorbereitung

- Belugalinsen vorgängig einweichen
- Koriander zupfen und hacken

Zubereitung

- Belugalinsen im kalten Wasser auf- und weichkochen
- Rote Linsen in sprudelndem kochenden Wasser kurz kochen, im Eiswasser abschrecken
- Gekochte Linsen abspülen und gut abtropfen lassen
- Alle Gewürze dazu geben und mischen

Anrichten

- Linsensalat auf den gepickelten Karotten anrichten
- Mit kleinen Blutampferblätter und Edamame garnieren

Gepickelte Rüebli

450g	Geschälte Rüebli
450g	Geschälte Pfälzerrüebli
2lt	Wasser
20g	Salz
150g	Zucker
100g	Honig
5dl	Destillierter weisser Essig
10g	Pfefferkörner rosa
30g	Ingwer frisch
40g	Zitronengras (4stk)

Vorbereitung

- Rüebli mit der Aufschnittmaschine, auf der Nummer 1, dünn aufschneiden - Abschnitte für die Kalbsmilken reservieren
- Ingwer schälen
- Zitronengras halbieren und quetschen

Zubereitung

- Mit allen Zutaten, ausgenommen der Rüebli, einen Sud herstellen, aufkochen und je eine Hälfte über die Rüebli giessen
- 1 Tag ziehen lassen

Anrichten

- Die geschnittenen Rüebli abtropfen lassen und überlappend auf dem Teller anrichten

Rüebliglaze-Deko

2lt	Biotta Rüeblisaft
30g	Sesam weiss
30g	Sesam schwarz

Zubereitung

- Rüeblisaft einkochen, bis er dickflüssig ist
- In Pipette abfüllen
- Sesam zusammen mischen

Anrichten

- Strich auf Teller dressieren und mit Sesam bestreuen

Kalkulation Vorspeise

Pouletröllchen

Artikel	Netto	Abg. in %	Brutto	EH	Preis in HF/EH	WK in HF	Total WK In HF
Pouletbrust ohne Haut	3.600		3.600	kg	19.90	71.64	
Eiweiss pausteurisiert	0.180		0.180	kg	8.90	1.60	
Vollrahm	0.500		0.500	lt	5.00	2.50	
Englischbrot ohne Rand	0.120	20	0.144	kg	5.00	0.72	
Edamame gedämpft	1.000		1.000	kg	12.00	12.00	
Rucola	0.100		0.100	kg	11.00	1.10	
Panko-Panierbrot	0.300		0.300	kg	5.50	1.65	
Poulethaut	0.400		0.400	kg	3.00	1.20	
Abschmecken						1.00	
Total WK im CHF							**93.41**

Pouletflügel

Artikel	Netto	Abg. in %	Brutto	EH	Preis in HF/EH	WK in HF	Total WK In HF
Pouletflügelknochen	2.000	20	2.400	kg	6.00	14.40	
Sesamöl	0.200		0.200	kg	14.00	2.80	
Abschmecken						0.50	
Total WK im CHF							**17.70**

Pouletchips

Artikel	Netto	Abg. in %	Brutto	EH	Preis in HF/EH	WK in HF	Total WK In HF
Poulethaut von der Brust	1.100		1.100	kg	3.00	3.30	
Abschmecken						0.50	
Total WK im CHF							**3.80**

Edamame

Artikel	Netto	Abg. in %	Brutto	EH	Preis in HF/EH	WK in HF	Total WK In HF
Edamame gedämpft	0.800		0.800	kg	12.00	8.00	
Meersalzflocken	0.020		0.020	kg	3.00	0.06	
Total WK im CHF							**8.06**

Orientalischer Linsensalat

Artikel	Netto	Abg. in %	Brutto	EH	Preis in HF/EH	WK in HF	Total WK In HF
Belugalinsen Bio	1.200		1.200	kg	7.30	8.76	
Rote Linsen Bio	0.500		0.500	kg	5.60	2.80	
Ingwer gemahlen	0.010		0.010	kg	22.00	0.22	
Kreuzkümmel	0.010		0.010	kg	8.90	0.09	
Marokkanische-Gewürzm.	0.025		0.025	kg	12.80	0.54	
Zimt gemahlen	0.008		0.008	kg	14.30	0.11	
Frischer Koriander	0.030		0.030	kg	25.00	0.75	
Sambal Oelek	0.050		0.050	kg	8.90	0.45	
Ketjap Manis	0.250		0.250	lt	7.20	1.80	
Limette	1.000		1.000	stk	0.80	0.80	
Blutampferblätter klein	0.200		0.200	kg	30.00	6.00	
Abschmecken						1.00	
Total WK im CHF							**23.32**

Gepickelte Rüebli

Artikel	Netto	Abg. in %	Brutto	EH	Preis in HF/EH	WK in HF	Total WK In HF
Rüebli	0.450	30	0.630	kg	1.50	0.95	
Pfälzerrüebli	0.450	30	0.630	kg	2.00	1.26	
Wasser	2.000		2.000	lt	0.00	0.00	
Salz	0.020		0.020	kg	1.00	0.02	
Zucker	0.150		0.150	kg	1.00	0.15	
Honig	0.100		0.100	kg	18.00	1.80	
Destillierter weisser Essig	0.500		0.500	lt	5.50	2.75	
Pfeffer rosa getrocknet	0.010		0.010	kg	25.00	0.25	
Ingwer frisch	0.030		0.030	kg	8.00	0.24	
Zitronengras	0.040	20	0.050	kg	9.00	0.45	
Abschmecken						1.00	
Total WK im CHF							**8.87**

Rüebliglaze-Deko

Artikel	Netto	Abg. in %	Brutto	EH	Preis in HF/EH	WK in HF	Total WK In HF
Biotta Rüeblisaft	2.000		2.000	kg	4.80	9.60	
Sesamsamen weiss	0.030		0.030	kg	13.00	0.39	
Sesamsamen schwarz	0.030		0.030	kg	22.00	0.66	
Total WK im CHF							**10.65**

Total Warenkosten Vorspeise	**165.81**

Hauptgang

Duo vom Kalb an Honig-Balsamicojus
Geräuchertes Pastinakenpüree
Randen und Süsskartoffeln

Kalbsmilken mit Pesto

3lt	Wasser
1.56kg	Kalbsmilken
2dl	Weisswein
110g	Zwiebeln
110g	Sellerie
1 stk	Lorbeerblatt
100g	Butter
40g	Weissmehl
6g	Thymian
	Salz und Pfeffer

120g	Basilikum
1dl	Olivenöl
10g	Petersilie
10g	Thymian
20 stk	Ringelblumen
	Salz und Pfeffer

Vorbereitung

- Silpad-Form in den Tiefkühler stellen
- Zwiebel und Sellerie in Matignon schneiden
- Basilikum und andere Kräuter waschen, zupfen und mit Haushaltpapier trocknen und mit dem Olivenöl zu einem Pesto mixen und abschmecken

Zubereitung

- 30g Butter in ein Rondeau geben
- Helles Matignon andünsten und mit Weisswein ablöschen
- Wasser dazugeben und die gut gewässerten Milken hineingeben
- Lorbeerblatt, Thymian, Salz und Pfeffer dazugeben
- Die Kalbsmilken kurz pochieren, leicht abkühlen lassen und in Röschen zupfen
- Die Milken Röschen mit Butter und wenig Pochier-Fond gar dünsten
- Zum Schluss die Milken mit Mehl bestäuben und in Butter sautieren und in Pesto wenden

Anrichten

- Die Milken vor das Pastinakenpüree legen und mit Ringelblumenblätter ausgarnieren

Kalbs runder Mocken

6.6kg	Kalbfleisch - runder Mocken
1dl	Holl-Rapsöl
100g	Butter
30g	Rosmarin
	Salz und Pfeffer

Vorbereitung
- Kalbs runder Mocken mit wenig Öl und Rosmarin marinieren

Zubereitung
- Kalbs runder Mocken würzen und im Rapsöl sautieren
- Auf ein Gitter legen und im Ofen bei 180° Grad braten
- Nach 10 Minuten die Temperatur auf 100° Grad zurückstellen und auf 56 Grad Kerntemperatur garen
- Im „Hold-o-mat" bei 65 Grad abstehen lassen und kurz vor dem Service im Butter sautieren

Anrichten
- Den Kalbs runden Mocken in 75 Gramm Medaillons schneiden und auf dem Pastinakenpüree anrichten

Pastinakenpüree und Chips

5.6kg	Pastinaken geschält
1.4kg	Agria Kartoffeln geschält
500g	Zwiebeln geschält
600g	Gemüsebouillon
500g	Rahm
	Salz, Pfeffer und Muskatnuss
100g	Ahornholz zum Räuchern

Vorbereitung
- 80 Stück Pastinakenchips mit der Aufschnittmaschine, auf der Stufe 1, schneiden
- Auf Backpapier legen und anschliessend im Rechaud 1 Stunde trocken lassen bis sie knusprig sind
- Restliche Pastinaken und Kartoffeln in Würfel schneiden
- Zwiebeln emencieren
- Ahornholz am Vortag in Wasser einlegen

Zubereitung
- Geschnittene Pastinaken, Kartoffeln und Zwiebeln 20 Minuten dämpfen
- Anschliessend im „Altoshaam" 1 Stunde räuchern, danach nochmals weitere 10 Minuten dämpfen und anschließend durch Passevite pürieren
- Gemüsebouillon und Rahm aufkochen, würzen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss
- Pastinaken-Kartoffelmasse mit Flüssigkeit vermischen, abschmecken und in einen Spritzsack abfüllen

Anrichten
- Zwei Linien geräuchertes Pastinakenpüree auf Teller dressieren

Randenwürfel

1.6kg	Randen geschält
5dl	Randensaft
2dl	Wasser
30g	Butter
20g	Fenchelsamen
10g	Zucker
	Salz und Pfeffer

Vorbereitung

- Geschälte Randen in gleichmässige Würfel schneiden

Zubereitung

- Die Randenwürfel mit den restlichen Zutaten glasieren

Süsskartoffelpüree

800g	Süsskartoffeln geschält (zusätzlich Abschnitte von Chips)
1dl	Vollrahm
	Salz. Pfeffer und Muskatnuss

Vorbereitung

- Süsskartoffel in Matignon schneiden
- Die Abschnitte von der Chipsherstellung ebenfalls mitverwenden

Zubereitung

- Süsskartoffel dämpfen und pürieren und anschliessend mit Rahm verfeinern und abschmecken

Anrichten

- Süsskartoffelpüree in einen Spritzsack geben und auf das Pastinakenpüree dressieren für die Chips-Deko

Süsskartoffelchips

800g Süsskartoffeln geschält
20g Curry

Vorbereitung
- Bleche mit Backpapier belegen

Zubereitung
- Süsskartoffeln in Stücke schneiden und anschliessend mit der Aufschnittmaschine, auf der Nummer 1, Chips schneiden
- Chips auf Backmatten verteilen und mit Curry würzen
- Anschliessend die Chips im Rechaud bei 80 Grad für 80 Minuten trocknen lassen bis diese knusprig sind

Anrichten
- Die Chips werden jeweils ins dressierte Süsskartoffelpüree gesteckt

Garnitur aus Honig, rosa Pfeffer und Blütenpollen

75g Honig flüssig
70g Rosa Pfeffer
50g Blütenpollen

Vorbereitung
- Den Honig in einen kleinen Vakuumsack abfüllen und verschweissen
- Mit Hilfe eines Siebes die Pfefferkörner von der Schale trennen

Zubereitung
- Den Honig in feinem Strich auf den Teller dressieren und die Blütenpollen und die Pfefferschalen darauf verteilen

Friséesalat

600g	Friséesalat
0.5dl	Olivenöl
10g	Fleur de Sel

Vorbereitung
- Friséesalat waschen und zupfen und in Eiswasser legen
- Vor dem Anrichten gut abtropfen lassen

Zubereitung
- Mit dem Sud der gepickelten Rüebli der Vorspeise, marinieren
- Abschmecken mit Olivenöl und Fleur de Sel

Anrichten
- Den Friséesalat zwischen die Chips der Süsskartoffelchips anrichten

Balsamico-Honigsauce

6lt	Fond brun
300g	Balsamico dunkel
75g	Honig flüssig

Zubereitung
- Fond brun auf 2 Liter einreduzieren
- anschliessend den Balsamico und Honig beigeben und durchkochen

Anrichten
- Die Balsamico-Honigsauce als Line auf Teller dressieren

Kalkulation Hauptgang

Kalbsmilken und Pesto

Artikel	Netto	Abg. in %	Brutto	EH	Preis in HF/EH	WK in HF	Total WK In HF
Wasser	3.000		3.000	kg	0.00	0.00	
Kalbsmilken	1.200	30	1.560	kg	20.00	31.20	
Weisswein	0.200		0.200	kg	2.20	0.44	
Zwiebeln	0.100	10	0.110	kg	1.90	0.21	
Sellerie	0.100	10	0.110	kg	2.20	0.24	
Lorbeerblatt	1		1	stk	0.02	0.02	
Butter	0.100		0.100	kg	12.00	1.20	
Weissmehl	0.040		0.040	kg	1.70	0.07	
Thymian	0.006		0.006	Kg	30.00	0.18	
Basilikum	0.100	20	0.120	Kg	25.00	3.00	
Olivenöl	0.100		0.100	kg	12.00	1.20	
Petersilie	0.100	50	0.200	kg	14.00	2.80	
Thymian	0.010	50	0.020	kg	30.00	0.60	
Abschmecken	1x		1x			1.00	
Ringelblumen	20		20	stk		5.00	
Total WK im CHF							**47.16**

Kalbs runder Mocken

Artikel	Netto	Abg. in %	Brutto	EH	Preis in HF/EH	WK in HF	Total WK In HF
Kalbs runder Mocken	6.000	10	6.600	kg	47.00	312.20	
Holl-Rapsöl	0.100		0.100	Kg	2.85	0.29	
Butter	0.100		0.100	kg	12.00	1.20	
Rosmarin	0.030		0.030	kg	37.00	1.11	
Abschmecken	1x		1x			1.00	
Total WK im CHF							**315.80**

Pastinakenpüree und Chips

Artikel	Netto	Abg. in %	Brutto	EH	Preis in HF/EH	WK in HF	Total WK In HF
Pastinaken	5.600	10	6.160	kg	4.70	28.95	
Kartoffeln Agria	1.400	10	1.540	kg	1.10	1.65	
Zwiebeln	0.500	10	0.550	kg	1.90	1.05	
Gemüsebouillon	0.600		0.600	lt	5.00	3.00	
Rahm	0.500		0.500	kg	5.00	2.50	
Ahornholz	0.100		0.100	kg	10.00	1.00	
Abschmecken	1x		1x			1.00	
Total WK im CHF							**39.15**

Randen

Artikel	Netto	Abg. in %	Brutto	EH	Preis in HF/EH	WK in HF	Total WK In HF
Randen	1.600	30	2.100	kg	2.40	5.04	
Randensaft Biotta	0.500		0.500	lt	4.30	2.15	
Wasser	0.200		0.200	lt	0.00	0.00	
Butter	0.030		0.030	kg	12.00	0.36	
Fenchelsamen	0.020		0.020	kg	22.00	0.44	
Zucker	0.010		0.010	kg	1.00	0.01	
Abschmecken	1x		1x			0.50	
Total WK im CHF							**8.50**

Süsskartoffelpüree

Artikel	Netto	Abg. in %	Brutto	EH	Preis in HF/EH	WK in HF	Total WK In HF
Süsskartoffeln	0.800	20	0.960	kg	2.90	2.78	
Rahm	0.100		0.100	kg	5.00	0.50	
Abschmecken	1x		1x			0.50	
Total WK im CHF							**3.78**

Süsskartoffelchips

Artikel	Netto	Abg. in %	Brutto	EH	Preis in HF/EH	WK in HF	Total WK In HF
Süsskartoffeln	0.800	20	0.960	kg	2.90	2.78	
Curry	0.010		0.010	kg	12.50	0.13	
Total WK im CHF							**2.91**

Garnitur aus Honig, rosa Pfeffer und Blütenpollen

Artikel	Netto	Abg. in %	Brutto	EH	Preis in HF/EH	WK in HF	Total WK In HF
Honig flüssig	0.075		0.075	kg	12.00	0.90	
Rosa Pfeffer	0.070		0.070	kg	15.24	1.75	
Blütenpollen	0.050		0.050	kg	18.00	0.90	
Total WK im CHF							3.55

Friséesalat

Artikel	Netto	Abg. in %	Brutto	EH	Preis in HF/EH	WK in HF	Total WK In HF
Friséesalat	0.800	50	1.600	kg	2.90	4.64	
Olivenöl	0.050		0.050	lt	12.00	0.60	
Fleur de Sel	0.010		0.010	kg	8.50	0.09	
Total WK im CHF							5.33

Total Warenkosten Hauptgang	**426.18**

Dessert

Gefüllter Fasnachtkrapfen auf Dörrfruchtkompott
Ricottaköpfli mit Pop-Rock-Knusperboden

Cranberry Kern für Ricottaköpfli

345g	Cranberrysaft
230g	Cranberry getrocknet
70g	Grand Marnier
70g	Aprikosenkonfiture
1 stk	Vanillieschote
14g	Gelatine (Pulver)
70g	Wasser kalt

Zubereitung

- Gelatinepulver in kaltem Wasser quellen lassen
- Getrocknete Cranberry's hacken und in Silpat-Formen verteilen
- Cranberrysaft, Grand Marnier und Aprikosenkonfitüre zusammen mit den aufgeschnittenen und ausgekratzten Vanilleschoten erwärmen
- Die gequollene Gelatine zu den anderen erwärmten Zutaten geben und gut mischen bis sie aufgelöst ist
- Flüssigkeit in ein Dosiertrichter füllen und über der getrockneten Cranberry's in der Silpat-Form bis oben auffüllen
- Silpad-Form in den Tiefkühler stellen

Ricotta-Aprikosen-Köpfli

1.13kg	Ricotta
235g	Zucker
470g	Joghurt
940g	Rahm
0.5dl	Grand Marnier
2.35dl	Aprikosensaft
0.5dl	Zitronensaft
62g	Gelatine (Pulver)

Zubereitung

- Gelatine im kalten Wasser quellen lassen
- Rahm aufschlagen
- Ricotta, Zucker und Joghurt vermischen
- Grand Marnier, Aprikosen- und Zitronensaft erwärmen und die gequollene Gelatine darin auflösen
- Die Flüssigkeit zur Ricotta geben und mit einem Schwingbesen gut mischen
- Den geschlagenen Rahm vorsichtig unter die Masse ziehen
- Je 20g Masse mit 5g Erdbeerrot (Lebensmittelfarbe) und 5g Zitronengelb (Lebensmittelfarbe) vermischen, danach auf die grosse Silpat-Form verteilen und mit einem Pinsel ausstreichen und anschliessend mit der Ricottamasse halb füllen
- Den gefrorenen Cranberrykern einsetzen und die restliche Ricottamasse bis oben auffüllen
- Mit einem Winkelspatel die Formen glattstreichen und in den Tiefkühler stellen

Pop-Rock-Knusperboden

375g	Rahm flüssig
940g	Couverture 52%
940g	Cornflakes
19	Pop-Rock Päckli à 7 Gramm

Zubereitung

- Cornflakes verkleinern
- Couverture auf 50°C erwärmen
- Flüssiger Rahm unter die Couverture mischen und alles zusammen gut vermischen
- Auf ein Silikonpapier viereckig aufstreichen, ein zweites Silikonpapier darüberlegen und auf der Ausrollmaschine auf 10mm ausrollen und anschliessend kühlstellen
- Mit 60mm Rundausstecher Scheiben ausstechen

Anrichten

- Das gefrorene Ricottaköpfli ausformen und auf Pop-Rock Knusperboden setzen

Dörrfruchtkompott

900g	getrocknete Aprikosen
300g	getrocknete Cranberry's
0.8dl	Grand Marnier
5dl	Aprikosensaft

Zubereitung

- Getrocknete Aprikosen in dünne Streifen schneiden
- Alle Zutaten in eine Pfanne geben und aufkochen lassen
- 5 Minuten kochen lassen, bis der Saft ein bisschen eindickt, dann vom Herd nehmen

Anrichten

- Der Kompott bildet das Beet für den Fasnachtskrapfen

Farbige Konfettis und Gitter

180g	Mehl
180g	Staubzucker
3.5dl	Rahm Flüssig
9g	Lebensmittelfarbe grün

60g	Mehl
60g	Staubzucker
1.2dl	Rahm Flüssig
3g	Lebensmittelfarbe rot

60g	Mehl
60g	Staubzucker
1.2dl	Rahm Flüssig
3g	Lebensmittelfarbe gelb

Zubereitung

- Jeweils alles miteinander gut mischen
- Die Massen mit einem Räucherblech auf ein Silikonpapier aufstreichen
- Der Rest der grünen Masse in die Gitter-Silpat-Form streichen
- Backen bei 150 Grad während 15 Minuten
- Nach dem Backen die Gitter-Silpat-Form auf ein Silikonpapier stürzen und vorsichtig ablösen
- In noch heissem Zustand das Gitter in 3,5cm Dicke und 5cm Lange Stücke schneiden
- Die Konfettis alle in eine Schüssel geben und vermischen

Anrichten

- Die Konfettis werden als Deko auf dem Dessert verteilt und das Gitter wird auf dem Ricottaköpfli platziert

Ricotta-Krapfen Füllung

345g	Ricotta
25g	Eigelb
0.6dl	Rahm flüssig
0.2dl	Aprikosensaft
115g	Mandelmasse
170g	Getrocknete Aprikosen
12g	Mandelblättli
0.2dl	Zitronensaft

Zubereitung

- Getrocknete Aprikosen hacken
- Mandelblättli bei 190 Grad 7 Minuten rösten
- Alles zusammen mischen und in die kleinen Silpat-Formen abfüllen, glattstreichen und anfrieren lassen

Ricotta-Krapfen Teig

640g Mehl
320g Butter
3.2dl Wasser
6g Salz
200g Puderschnee

Zubereitung

- Mehl, Wasser, Salz und 230g Butter, 10 Minuten zu einem Teig kneten im Rührwerk, bis er schön elastisch ist
- Teig 3mm dick ausrollen und 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen
- Butter halb so gross ausrollen wie der Teig, und ca. 5 Minuten kühlstellen
- Butter in den Teig legen und eine doppelte Tour geben, immer für 20 Minuten ruhen lassen um die nächste Tour zu geben, solange wiederholen bis man 3 doppelte Touren gegeben hat
- Wenn der Teig fertig ist auf 1.5mm ausrollen und mit der Blumen-Form ausstechen
- Pro Krapfen braucht es 2 Teig-Blumen, eine Blume mit Wasser bestreichen, und diese mit der gefrorenen Ricottafüllung belegen, die zweite Teigblume darauflegen und andrücken
- Fertige Blümchen für 20 Minuten in den Tiefkühler stellen
- Frittieren bei 200 Grad für 2 Minuten und wird vor dem servieren bei 200 Grad im Backofen fertig gebacken
- Die gebackenen Krapfen werden mit Puderschnee bestreut

Anrichten aller Dessert-Komponenten

- 20g Dörrfruchtkompott platzieren und den warmen Fasnachtskrapfen daraufsetzten
- Daneben das Ricotta-Köpfli mit dem Pop-Rock Knusperboden legen und kurz vor dem servieren das Gitter auf das Ricottaköpfli stecken
- Die Konfettis werden wild auf dem Teller verteilt

Kalkulation Dessert

Ricotta Köpfli mit Cranberry Kern

Artikel	Netto	Abg. In %	Brutto	EH	Preis in HF/EH	WK in HF	Total WK In HF
Cranberrysaft	0.345		0.345	lt	2.50	0.86	
Cranberry's getrocknet	0.230		0.230	kg	15.00	3.45	
Grand Marnier	0.120		0.120	lt	28.00	3.36	
Aprikosenmarmelade	0.070		0.070	kg	3.80	0.26	
Vanille	0.001		0.001	stk	5.00	5.00	
Gelatinepulver	0.076		0.076	kg	14.00	1.07	
Wasser	0.380		0.380	lt	0.00	0.00	
Ricotta	1.130		1.130	kg	7.70	8.70	
Zucker	0.235		0.235	kg	1.0	0.24	
Joghurt	0.470		0.470	kg	2.0	0.94	
Rahm	0.940		0.940	lt	5.00	4.70	
Aprikosensaft	0.235		0.235	lt	5.90	1.40	
Zitronensaft	0.050		0.050	lt	5.50	0.28	
Total WK im CHF							**30.26**

Pop-Rock-Knusperboden

Artikel	Netto	Abg. In %	Brutto	EH	Preis in HF/EH	WK in HF	Total WK in HF
Rahm	0.375		0.375	lt	5.00	1.88	
Couverture 52%	0.940		0.940	kg	10.00	9.40	
Cornflakes	0.940		0.940	kg	6.20	5.82	
Pop-Rock Päckli à 7gr	19		19	stk	1.00	19.00	
Total WK im CHF							**36.10**

Dörrfruchtkompott

Artikel	Netto	Abg. In %	Brutto	EH	Preis in HF/EH	WK in HF	Total WK in HF
Aprikosen getrocknet	0.800		0.800	kg	11.50	9.20	
Cranberry's getrocknet	0.200		0.200	kg	15.00	3.00	
Grand Marnier	0.080		0.080	lt	28.00	2.24	
Aprikosensaft	0.080		0.400	lt	5.90	2.36	
Total WK im CHF							**16.80**

Farbige Konfettis und Gitter

Artikel	Netto	Abg. In %	Brutto	EH	Preis in HF/EH	WK in HF	Total WK in HF
Mehl	0.300		0.300	kg	1.70	0.51	
Staubzucker	0.300		0.300	kg	1.60	0.48	
Rahm	0.600		0.600	lt	5.00	3.00	
Lebensmittelfarbe	0.015		0.015	lt	24.00	0.36	
Total WK im CHF							**4.35**

Ricotta-Krapfen Teig

Artikel	Netto	Abg. In %	Brutto	EH	Preis in HF/EH	WK in HF	Total WK in HF
Mehl	0.640		0.640	kg	1.70	1.09	
Butter	0.320		0.320	kg	12.00	3.84	
Wasser	0.320		0.320	lt	0.00	0.00	
Salz	0.006		0.006	kg	0.70	0.00	
Puderschnee	0.200		0.200	kg	1.60	0.32	
Total WK im CHF							**5.25**

Ricotta-Krapfen Füllung

Artikel	Netto	Abg. in %	Brutto	EH	Preis in HF/EH	WK in HF	Total WK in HF
Ricotta	0.345		0.345	kg	7.70	2.66	
Eigelb	0.025		0.025	lt	8.70	0.22	
Rahm	0.060		0.060	lt	5.00	0.30	
Aprikosensaft	0.020		0.020	lt	5.90	0.12	
Mandelmasse	0.115		0.115	kg	14.00	1.61	
getrocknete Aprikosen	0.170		0.170	kg	11.50	1.96	
Mandelblättli	0.012		0.012	kg	12.90	0.16	
Zitronensaft	0.020		0.020	lt	5.50	0.11	
Total WK im CHF							**7.14**

Total Warenkosten Dessert	**99.90**

Gewicht - Essbarer Anteil

Vorspeise

Pouletröllchen	60g
Rüeblipickels	10g
Orientalischer Linsensalat	50g
Edamame	10g
Pouletflügel und Chips	20g
Total Gewicht Essbarer Anteil Vorspeise	**150g**

Hauptgang

Kalbs runder Mocken	75g
Kalbmilke mit Pesto	15g
Randenwürfel	20g
Süsskartoffelpüree	10g
Geräuchtes Pastinakenpüree	75g
Süsskartoffelchip	2g
Garnitur aus Honig, rosa Pfeffer und Blütenpollen	1g
Balsamico-Honigsauce	5g
Frisée	2g
Total Gewicht Essbarer Anteil Hauptgang	**205g**

Dessert

Ricottaköpfli mit Pop-Rock-Knusperboden	82g
Dörrfruchtkompott	20g
Fasnachtskrapfen	25g
Konfettis und Gitter	6g
Total Gewicht Essbarer Anteil Dessert	**133g**

Gesamt Gewicht Essbarer Anteil pro Person	**488g**

Warenkosten & Gesamtberechnung

Vorspeise	CHF	165.81
Hauptgang	CHF	426.18
Dessert	CHF	99.90
Total Warenkosten für 80 Personen	**CHF**	**691.89**
Total Warenkosten pro Person	**CHF**	**8.65**