



Betagtenzentren Emmen AG
Alp | Emmenfeld

Wettbewerbs-Eingabe

Swiss-Trophy 2016/2017

KULINARISCH – AKUSTISCH – EINFACH CRAZY

Betagtenzentren Emmen AG

Kirchfeldsrasse 23

6032 Emmen

Corina Steiger

Erika Forster

Cornelia Bürli

November 2016

Corina.Steiger@bzeag.ch

041 268 50 81

Vorwort

Gastronomie bedeutet erleben. Es ist uns wichtig, dass unsere Gäste und Bewohner sich angesprochen fühlen. Wir möchten unser Zielpublikum im Mittelpunkt wissen. Die Wettbewerbsaufgabe lässt uns weiter denken. Genau darum geht es uns, wir kochen, damit unsere Gäste etwas erleben können. Diese Faktoren bringen uns zu unserem Motto: KULINARISCH – AKUSTISCH – EINFACH CRAZY.

KULINARISCH- Unsere Gäste möchten verwöhnt werden. Was wir aus unseren Ideen, kombiniert mit den Wettbewerbsvorgaben herausgeholt haben, finden Sie auf den folgenden Seiten.

AKUSTISCH- Das Ganze runden wir musikalisch ab, um nicht nur die Sinne; schmecken, riechen und sehen anzuregen, sondern auch hören.

Die Gerichte, welche wir kreiert haben, verknüpfen wir mit Musik, so dass unsere eigene Komposition entsteht. Die Musik, welche wir ausgewählt haben, repräsentiert unser Lied im wahrsten Sinn des Wortes oder im übertragenen Sinne.

Wir haben Ihr Interesse geweckt, hören Sie in die beigelegte CD rein, und Sie dürfen weiter gespannt sein.

EINFACH CRAZY- Um es zu vervollständigen, braucht es das Team, welches kurz gesagt einfach crazy ist.

Bereits jetzt möchten wir es nicht unterlassen, all denen zu danken, die uns unterstützen. Allen voran die BZE AG, welche uns die Möglichkeit bietet, an dem Wettbewerb teilzunehmen.

Corina Steiger
Team-Chef

Erika Forster

Cornelia Bürli

Emmen, November 2016

Inhalt

Vorwort	2
Inhalt	3
Kulinarisch – Akustisch – einfach crazy	4
Das Lied	4
Intro	4
Strophe.....	4
Refrain.....	4
Rezepturen für 80 Personen.....	5
Intro	5
Strophe	8
Refrain	11
Bilder.....	14
Intro	14
Strophe	15
Refrain	16
Menüberechnung	17
Intro	18
Strophe	20
Refrain	22
Anhang.....	24
Offizielle Wettbewerbseingabe	24
Das Team	24
Teamchef Corina Steiger.....	24
Teammitglied 1 Erika Forster	24
Teammitglied 2 Cornelia Bürli.....	24

Kulinarisch – Akustisch – einfach crazy

Das Lied

Intro

Die Aufgabe

Eine kalte und warme Vorspeise mit integrierter Suppe, mit den Hauptbestandteilen: Spargel, Sauerampfer und Forelle

Forellenmousse mit Rauch aromatisiert
auf Pumpernickel
und Apfelgelée
Sauerampfercazpacho
warmes Spargelküchlein

Strophe

Die Aufgabe

Ein Hauptgang aus Schlachtfleisch mit den zwei Hauptgarmethoden „Sautieren“ und „Schmoren“, dazu eine Stärkebeilage und passendes Gemüse

Geschmortes «Rindsbäggli»
im Kartoffelring
sautierter Lammrücken
mit mariniertem Kräutersalat
Gemüsemosaik

Refrain

Die Aufgabe

Eine kalte und warme Süßspeise mit den Hauptbestandteilen Erdbeeren, Schokolade und Karamell

Toblerone-Cheesecake
Erdbeer-Bayrischcrème
mit Limettenschaum
Frischkäsepraline
warme Karamell-Zigarre

Rezepturen für 80 Personen

Intro

Rauchfischmousse auf Pumpernickel mit Apfelgelée	
<p>Zutaten</p> <p>Rauchfischmousse</p> <p>110 G Butter 110 G Weissmehl 800 G Vollrahm (1) 300 G Weisswein 300 G Zwiebeln, geschält 40 G Raucharoma 880 G Fischfond 600 G Forelle (1), filetiert 600 G Forelle (2), filetiert 48 G Gelatine (1) 20 G Dill Salz Pfeffer, weiss, gemahlen</p> <p>1600 G Vollrahm (2)</p> <p>Pumpernickel</p> <p>960 G Pumpernickel</p> <p>Apfelgelée</p> <p>780 G Apfelsaft 15 G Sauerampfer 8 G Gelatine (2)</p>	<p>Vorbereitung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mit Butter und Mehl eine Roux herstellen, erkalten lassen - Vollrahm (1), mit Fischfond aufkochen und zum erkalteten Roux geben, Bechamel herstellen, abschmecken mit Salz und Pfeffer - Forelle (1,2) mit dem Weisswein, den gehackten Zwiebeln und dem Raucharoma pochieren - Die Hälfte der pochierten Forellen in Würfelchen schneiden - Gelatine im kalten Wasser einweichen (1,2) separat - Kräuter waschen und fein schneiden - Vollrahm (2) zu 90% schlagen - Pumpernickel in Schnittrahmen auslegen <p>Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bechamel mit Forelle (1) mixen, passieren - Abgetropfte Gelatine (1) darin auflösen - Auf Eis stocken lassen - Kräuter und Forellenwürfeli (2) zugeben - Abschmecken mit Salz und Pfeffer - Rahm (2) unterheben - Auf Pumpernickel verteilen - Ausgepresste Gelatine (2) in wenig Apfelsaft auflösen - Apfelsaft mit Sauerampfer mixen, Gelatine zugeben, passieren - Auf Forellenmousse verteilen <p>Fertigung</p> <ul style="list-style-type: none"> - In gleichmässige Würfel schneiden, anrichten (7.5 cm auf 3.9 cm)
	<p>HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fischbrett - Gelatine

Sauerampfercazpacho	
Zutaten 305 G Gurken, geschält 400 G Tomaten, grün, entkernt 400 G Peperoni, grün, entkernt 24 G Knoblauch, geschält 320 G Sauerampfer 80 G Toastbrot, entrindet 400 G Gemüsefond Salz Pfeffer, weiss, gemahlen	Vorbereitung - Gurken, Tomaten, Peperoni, Knoblauch und Toast in feine Würfel schneiden - Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen Zubereitung - Alles Gemüse und Toast mixen - Gemüsefond und Sauerampfer mixen - Mit Salz und Pfeffer abschmecken - Kaltstellen Fertigung - Sauerampfer und Gemüse mixen - In vorbereitete Gläser abfüllen (30 G)
	HACCP - Gemüsebrett - Brotbrett - Mixer

Spargelküchlein	
Zutaten 920 G Spargel, grün, geschält 700 G Wasser 24 G Salz 10 G Zucker 160 G Butter 300 G Vollei, past. 240 G Cremefraiche 700 G Weissmehl 32 G Backpulver 8 G Natron Pfeffer, weiss, gemahlen Muskatnuss, gemahlen Trennfett	Vorbereitung - Spargel in kleine Würfel schneiden - Wasser aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken - Spargel blanchieren - 560 G Fond abkühlen - Butter schmelzen - Mehl sieben - Muffin Formen ausfetten Zubereitung - Eier, Cremefraiche schaumig rühren - Butter, Spargelfond zugeben - Mehl, Backpulver und Natron nach und nach zugeben - In vorbereitete Muffin Formen abfüllen (25G) - Bei 180°C 12 Minuten backen - aus den Formen lösen Fertigung - bei 160°C 4 Minuten fertigen
	HACCP - Vollei - Gemüsebrett - Rührwerk

Garnitur	
<p>Zutaten</p> <p>Apfelwürfeli</p> <p>480 G Golden Delicious, gerüstet, geschnitten</p> <p>20 G Butter</p> <p>105 G Zitronensaft, frisch</p> <p>Apfel-Erbsenpürre</p> <p>240 G Golden Delicious (Abschnitte)</p> <p>240 G Erbsen (TK)</p> <p>Kresse</p> <p>40 G Dulce Mix Kresse</p>	<p>Zubereitung Apfelwürfeli</p> <ul style="list-style-type: none"> - Äpfel in gleichmässige Würfel schneiden - In Butter dünsten und mit Zitronensaft ablöschen <p>Zubereitung Apfel-Erbsenpürre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apfelabschnitte weichdünsten - Mit Erbsen mixen, passieren , abfüllen <p>Zubereitung Kresse</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kresse zupfen <p>Fertigung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anrichten siehe Bild
	<p>HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fruchtbrett

Strophe

Geschmortes Rindsbäggli	
Zutaten 2300 G Rindsbäggli, dressiert 25 G Gewürzsalz für Fleisch 780 G Rotwein 95 G Zwiebel, geschält 95 G Karotten, geschält 95 G Sellerie, geschält 55 G Lauch, geschält 80 G Rapsöl (HOLL) 70 G Tomatenpüree 70 G Weissmehl 1800 G Kalbsfond, braun 1Stk. Gewürzsäcklein	Vorbereitung - Mirepoix schneiden - Gewürzsäcklein binden - Fleisch würzen Zubereitung - Fleisch im erhitzten Öl beidseitig anbraten, herausnehmen - Mirepoix begeben, rösten, überschüssiges Öl abgiessen - Tomatieren, mitrösten - Nach und nach mit Rotwein ablöschen, einreduzieren - Mit Kalbsfond auffüllen, aufkochen - Fleisch, Gewürzsäcklein begeben - Abschmecken - Bei 160 °C zugedeckt weichschmoren Fertigung - Fleisch der Sauce entnehmen, in Würfel schneiden
	HACCP - Fleischbrett, roh/gekocht - Gemüsebrett

Sautierter Lammrücken	
Zutaten 4000 G Lammrücken, pariert 45 G Gewürzsalz für Fleisch 300 G Rapsöl (HOLL) 50 G Knoblauch 110 G Butter	Vorbereitung - Lammrücken mit Metzgerpapier trocknen - Fleisch würzen - Knoblauch fein schneiden Zubereitung - Öl erhitzen, Lammrücken beidseitig sautieren - Am Schluss Kräuter, Knoblauch und Butter zugeben - Bei 70°C kurz abstehen lassen Fertigung - In 45 G Stücke schneiden, servieren
	HACCP - Fleischbrett, roh/gekocht

Kräutersalat	
Zutaten 30 G Pfefferminze 30 G Koriander 30 G Kerbel 25 G Zitronenolivenöl	Vorbereitung - Kräuter waschen und zupfen Zubereitung - Kräuter mit dem Öl vermengen Fertigung - Anrichten siehe Bild

Kartoffelring	
Zutaten 3600 G Kartoffeln, Typ C, geschält 80 G Butter 280 G Eigelb, past. 30 G Salz Pfeffer, weiss, gemahlen Muskatnuss, gemahlen 25 G Rosmarin	Vorbereitung - Kartoffeln in Würfel schneiden - Im Steamer weichgaren, ausdampfen lassen - Durch das Passe-vite drücken - Rosmarin hacken Zubereitung - Kartoffeln mit Butter, Eigelb und Rosmarin vermengen - Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken - In vorbereitete Förmchen abfüllen (50 G) Fertigung - Bei 180°C backen HACCP - Eigelb - Gemüsebrett

Gemüsemosaik	
<p>Zutaten</p> <p>80 Stk. Radieschen, gerüstet 2300 G Zucchini, gerüstet 800 G Kefen, gerüstet 1200 G Gelbe Ranten, gerüstet 1120 G Karotten, gerüstet 80 G Zwiebeln, gerüstet Salz Pfeffer, weiss, gemahlen Zucker 320 G Butter 80 G Rapsöl (HOLL)</p>	<p>Vorbereitung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Radieschen mit Salz, Pfeffer und Butter abschmecken, in Sous-vide-Sack füllen, - Zucchini mit der Aufschnittmaschine schneiden (4mm), mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren - Gelbe Ranten und Karotten in die gewünschte Grösse schneiden - Kefen blanchieren <p>Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Radieschen im Dampf, 15 Minuten garen - Zucchini auf Grillblechen verteilen und im Ofen backen - Ranten dünsten, abschmecken - Karotten glasieren, abschmecken - Kefen in Butter schwenken, abschmecken <p>Fertigung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anrichten siehe Bild
	<p>HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gemüsebrett

Garnitur	
<p>Zutaten</p> <p>Süsskartoffelchips</p> <p>160 G Süsskartoffeln, geschält Frittieröl Salz</p>	<p>Vorbereitung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Süsskartoffeln auf der Aufschnittmaschine dünn schneiden <p>Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Süsskartoffeln frittieren, salzen <p>Fertigung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anrichten siehe Bild
	<p>HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fritteuse

Refrain

Toblerone-Cheesecake	
Zutaten 1360 G Quark 1000 G Ricotta 1 G Salz 560G Zucker 60 G Vanillezucker 200 G Maizena 680 G Vollei, past. 680 G Tobleroneschokolade, weiss 80 G Vollmilch Trennfett	Vorbereitung - Toblerone brechen, über dem Wasserbad schmelzen - Ringe ausfetten Zubereitung - Alle Zutaten miteinander vermengen - In vorbereitete Ringe verteilen (50 G pro Ring) - Bei 200°C 12-15 Minuten backen - Erkalten lassen Fertigung - Ausstechen - Reagenzglas einsetzen
	HACCP - Vollei - Rührwerk

Erdbeer-Bayrischcrème	
Zutaten 400 G Vollmilch 2 G Vanilleschote 1 G Salz 160 G Eigelb, past. 280 G Zucker 24 G Gelatine 760 G Vollrahm 1200 G Erdbeerpulpe (Boiron)	Vorbereitung - Gelatine im kalten Wasser einweichen - Vollrahm zu 90% steif schlagen - Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen Zubereitung - Vollmilch, Vanilleschote, Vanillemark und Salz aufkochen - Vanilleschote entfernen - Eigelb und Zucker schaumig rühren - Milch unter ständigem rühren zur Eigelbmasse geben - Zurück in die Pfanne, vorsichtig zur Rose abkochen (maximal 85°C) - Umleeren, abgetropfte Gelatine darin auflösen - Erdbeerpulpe zugeben - Passieren - Auf Eiswasser kaltrühren - Rahm unterheben - Vor dem Stocken auf den Cheesecake geben
	HACCP - Eigelb - Gelatine - Früchtebrett

Limettenschaum	
Zutaten 240 G Quark 8 G Gelatine 40 G Eiweiss, past. 50 G Puderzucker 120 G Limettensaft	Zubereitung - Gelatine im kalten Wasser einweichen - Eiweiss und Puderzucker verrühren - Gelatine in wenig Limettensaft auflösen - Alle Zutaten vermengen, passieren - In Rahmbläser abfüllen - Gaspatronen einfüllen - Kaltstellen
	HACCP - Eiweiss - Kisagbläser

Frischkäsepraline	
Zutaten 400G Cheesecakemasse (ausgestochenes) 80 G Limetten 120 G Ricotta 80 G Puderzucker 200 G Getrocknete Erdbeeren	Zubereitung - Cheesecakemasse ausrühren mit Limettensaft, Zesten und Ricotta verfeinern - 80 Kugeln formen - In gehackten, getrockneten Erdbeeren wenden
	HACCP - Rührwerk

Karamell-Zigarre	
Zutaten 400 G Wan Tan (80 Stk.) 360 G Zucker 360 G Vollrahm 50 G Wasser Frittieröl	Vorbereitung - Zucker caramellisieren - Mit Wasser ablöschen - Rahm separat erhitzen und zum Zucker geben - Einreduzieren auf 70% - Karamell auskühlen lassen und in Spritzsack füllen Zubereitung - Karamell auf Wan Tan Blätter spritzen, einwickeln - Vorfrittieren Fertigung - Bei 180°C fertig backen - Auf dem Reagenzglas anrichten
	HACCP - Fritteuse

Garnitur	
<p>Zutaten</p> <p>Frucht 800 G Erdbeeren, gerüstet</p> <p>Schokolade 240 G Couverture, dunkel</p> <p>Kresse 40 G Limon Kresse</p> <p>Pistazienkrokant 160 G Pistazien, gehackt 160 G Zucker</p>	<p>Zubereitung Erdbeeren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Erdbeeren in kleine Würfelchen schneiden - In die Reagenzgläser abfüllen (10G) <p>Zubereitung Schokolade</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schokolade schmelzen <p>Zubereitung Kresse</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kresse zupfen <p>Zubereitung Pistazienkrokant</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zucker karamellisieren - Pistazien zugeben - Auf Backpapier auskühlen lassen - Brechen <p>Fertigung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anrichten, siehe Bild
	<p>HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> - Früchtebrett

Bilder

Intro



Strophe



Refrain



Menüberechnung

Menügang	Bezeichnung der Gerichte	Gewicht pro Person in KG	Total pro Person in KG	
Intro	Forellenmousse			
	mit Rauch aromatisiert			
	auf Pumpernickel			
	und Apfelgelée	0.085		
	Sauerampfercazpacho	0.030		
	warmes Spargelkuchlein	0.020		
	Garnitur	0.015	<u>0.150</u>	
	Strophe	Geschmortes «Rindsbäggli»	0.045	
		im Kartoffelring	0.040	
		sautierter Lammrücken	0.045	
mit mariniertem Kräutersalat		0.001		
Gemüsemosaik		0.070		
	Garnitur	0.002	<u>0.203</u>	
	Refrain	Toblerone-Cheesecake	0.040	
		Erdbeer-Bayrischcrème	0.030	
		mit Limettenschaum	0.005	
		Frischkäsepraline	0.010	
warme Karamell-Zigarre		0.015		
	Garnitur	0.009	<u>0.10</u>	
	Total essbarer Anteil pro Person in KG		<u>0.462</u>	
	Total der Warenkosten für 80 Personen in CHF		<u>595.80</u>	
	Warenkosten pro Person in CHF		<u>7.45</u>	

Intro

Warenbezug	Abgang in %	Quantum			EK in CHF	WK in CHF	Total in CHF
		Netto	Brutto	Einheit			
Fischmousse							
Butter	-	0.110	0.110	KG	10.00	1.10	
Weissmehl	-	0.110	0.110	KG	1.00	0.11	
Vollrahm	-	0.800	0.800	KG	6.50	5.20	
Weisswein	-	0.300	0.300	L	3.00	0.90	
Zwiebeln	10	0.300	0.333	KG	1.00	0.33	
Raucharoma	-	0.040	0.040	KG	55.00	2.20	
Fischfond	-	0.880	0.880	L	1.50	1.32	
Forellen	45	0.600	1.091	KG	19.50	21.27	
Forellen	45	0.600	1.091	KG	19.50	21.27	
Gelatine	-	0.048	0.048	KG	25.24	1.21	
Dill	15	0.020	0.024	KG	51.80	1.24	
Abschmecken	-	-	-	-	Pauschal	0.20	
Vollrahm	-	1.600	1.600	KG	6.50	10.40	
Total							<u>66.75</u>
Pumpernickel							
Pumpernickel	-	0.960	0.960	KG	12.00	11.52	
Total							
Apfelgelée							
Apfelsaft	-	0.780	0.780	L	1.60	1.25	
Sauerampfer	-	0.015	0.015	KG	32.50	0.49	
Gelatine	-	0.008	0.008	KG	25.24	0.20	
Total							<u>1.94</u>
Sauerampfercazopacho							
Gurken	8	0.305	0.332	KG	2.40	0.80	
Tomaten, grün	5	0.400	0.421	KG	5.00	2.11	
Peperoni, grün	15	0.400	0.471	KG	4.00	1.88	
Knoblauch	25	0.024	0.032	KG	5.90	1.04	
Sauerampfer	-	0.320	0.320	KG	32.50	10.40	
Toast, weiss	33	0.080	0.119	KG	4.50	0.54	
Gemüsefond	-	0.400	0.400	L	0.50	0.20	
Abschmecken	-	-	-	-	Pauschal	0.20	
Total							<u>17.17</u>

Warenbezug	Abgang in %	Quantum			EK	WK	Total
		Netto	Brutto	Einheit	in CHF	in CHF	in CHF
Spargelküchlein							
Spargel, grün	15	0.920	1.082	KG	6.50	7.04	
Salz	-	-	-	-	Pauschal	0.20	
Zucker	-	0.010	0.010	KG	1.00	0.10	
Butter	-	0.160	0.160	KG	10.00	1.60	
Vollei, past.	-	0.300	0.300	L	6.50	1.95	
Creemefraiche	-	0.240	0.240	KG	8.20	1.97	
Weissmehl	-	0.700	0.700	KG	1.00	0.70	
Backpulver	-	0.032	0.032	KG	33.80	1.08	
Natron	-	0.008	0.008	KG	13.10	0.10	
Abschmecken	-	-	-	-	Pauschal	0.20	
Total							<u>14.94</u>
Garnitur							
Golden Delicious	50 (schneiden)	0.480					
	15 (schälen)	0.960	1.129	KG	3.20	3.61	
Butter	-	0.020	0.020	KG	10.00	0.20	
Zitronensaft	50	0.105	0.210	KG	3.05	0.64	
Erbsen, TK	-	0.240	0.240	KG	4.00	0.96	
Dulce Mix Kresse	-	6	6	Schalen	1.47	8.81	
Total							<u>14.22</u>

Strophe

Warenbezug	Abgang in %	Quantum			EK in CHF	WK in CHF	Total in CHF
		Netto	Brutto	Einheit			
Rindsbäggli							
Rindsbäggli	30	2.300	3.286	KG	15.00	49.29	
Rotwein	-	0.780	0.780	L	3.00	2.34	
Zwiebeln	10	0.095	0.106	KG	1.00	0.12	
Karotten	15	0.095	0.112	KG	1.30	0.15	
Sellerie	25	0.095	0.127	KG	2.30	0.29	
Lauch	15	0.055	0.065	KG	2.30	0.15	
Rapsöl, HOLL	-	0.080	0.080	L	4.00	0.32	
Tomatenpürree	-	0.070	0.070	KG	2.64	0.18	
Weissmehl	-	0.070	0.070	KG	1.00	0.07	
Kalbsfond, braun	-	1.800	1.800	L	1.50	2.70	
Gewürzsäcklein	-	-	-	-	Pauschal	0.20	
Abschmecken	-	-	-	-	Pauschal	0.20	
Total							<u>56.45</u>
Lammrücken							
Lammrücken	10	4.000	4.444	KG	38.00	168.87	
Abschmecken	-	-	-	-	Pauschal	0.20	
Rapsöl, HOLL	-	0.300	0.300	L	4.00	1.20	
Knoblauch	25	0.050	0.067	KG	5.90	0.40	
Butter	-	0.110	0.110	KG	10.00	1.10	
Total							<u>171.77</u>
Kräutersalat							
Pfefferminze	-	0.030	0.030	KG	51.80	1.55	
Koriander	-	0.030	0.030	KG	51.80	1.55	
Kerbel	-	0.030	0.030	KG	51.80	1.55	
Zitronenolivenöl	-	0.025	0.025	L	30.20	0.76	
Total							<u>5.42</u>
Kartoffelring							
Kartoffeln	20	3.600	4.500	KG	1.20	5.40	
Butter	-	0.080	0.080	KG	10.00	0.80	
Eigelb. past	-	0.280	0.280	L	12.00	3.36	
Rosmarin	20	0.025	0.031	KG	51.80	1.61	
Abschmecken	-	-	-	-	Pauschal	0.20	
Total							<u>11.37</u>

Warenbezug	Abgang in %	Quantum			EK in CHF	WK in CHF	Total in CHF
		Netto	Brutto	Einheit			
Gemüsemosaik							
Radischen	-	80	80	Stk.	0.20	16.00	
Zucchetti	20	2.300	2.875	KG	2.30	6.61	
Kefen	5	0.800	0.842	KG	13.50	11.37	
Gelbe Randen	20	1.200	1.500	KG	6.50	9.75	
Karotten	50	1.120	2.240	KG	1.30	2.91	
Zwiebeln	10	0.080	0.089	KG	1.00	0.09	
Butter	-	0.320	0.320	KG	10.00	3.20	
Rapsöl, HOLL	-	0.080	0.080	L	4.00	0.32	
Abschmecken	-	-	-	-	Pauschal	0.20	
Total							<u>50.45</u>
Garnitur							
Süsskartoffel	30	0.160	0.229	KG	2.90	0.66	
Frittieröl	-	-	-	-	Pauschal	0.20	
Salz	-	-	-	-	Pauschal	0.20	
Total							<u>1.06</u>

Refrain

Warenbezug	Abgang in %	Quantum			EK in CHF	WK in CHF	Total in CHF
		Netto	Brutto	Einheit			
Toblerone-Cheesecake							
Quark	-	1.360	1.360	KG	5.30	7.21	
Ricotta	-	1.000	1.000	KG	10.70	10.70	
Salz	-	-	-	-	Pauschal	0.20	
Zucker	-	0.560	0.560	KG	1.00	0.56	
Vanillezucker	-	0.060	0.060	KG	9.00	0.54	
Maizena	-	0.200	0.200	KG	7.80	1.56	
Vollei, past.	-	0.680	0.680	L	6.80	4.62	
Toblerone, weiss	-	0.680	0.680	KG	24.00	16.32	
Vollmilch	-	0.080	0.080	L	1.20	0.10	
Trennfett	-	-	-	-	Pauschal	0.20	
Total							<u>42.01</u>
Erdbeer-Bayrischcrème							
Vollmilch	-	0.400	0.400	L	1.20	0.48	
Vanilleschote	-	-	-	-	Pauschal	0.50	
Salz	-	-	-	-	Pauschal	0.20	
Eigelb, past.	-	0.160	0.160	KG	12.00	1.92	
Zucker	-	0.280	0.280	KG	1.00	0.28	
Gelatine	-	0.024	0.024	KG	25.24	0.61	
Vollrahm	-	0.760	0.760	KG	6.50	4.94	
Erdbeerpulpe, Boiron	-	1.200	1.200	KG	12.70	15.24	
Total							<u>24.17</u>
Limettenschaum							
Quark	-	0.240	0.240	KG	5.30	1.27	
Gelatine	-	0.008	0.008	KG	25.24	0.20	
Eiweiss, past.	-	0.040	0.040	KG	12.00	0.48	
Puderzucker	-	0.050	0.050	KG	1.30	0.07	
Limettensaft	60	0.120	0.300	KG	3.05	0.92	
Total							<u>2.94</u>
Frischkäsepraline							
Limetten	60	0.080	0.200	KG	3.05	0.61	
Ricotta	-	0.120	0.120	KG	10.70	1.28	
Puderzucker	-	0.080	0.080	KG	1.30	0.02	
Getrocknete Erdbeeren	-	0.200	0.200	KG	250.00	50.00	
Total							<u>51.91</u>

Warenbezug	Abgang in %	Quantum			EK in CHF	WK in CHF	Total in CHF
		Netto	Brutto	Einheit			
Karamell-Zigarre							
Wan Tan	-	80	80	Stk.	0.20	16.00	
Zucker	-	0.360	0.360	KG	1.00	0.36	
Vollrahm	-	0.360	0.360	KG	6.50	2.34	
Frittieröl	-	-	-	-	Pauschal	0.20	
Total							<u>18.90</u>
Garnitur							
Erdbeeren	5	0.800	0.842	KG	3.50	2.95	
Couverture	-	0.240	0.240	KG	42.90	10.30	
Limon Kresse	-	6	6	Schalen	1.31	7.88	
Pistazien	-	0.160	0.160	KG	72.00	11.52	
Zucker	-	0.160	0.160	KG	1.00	0.16	
Total							<u>32.81</u>

Anhang

Offizielle Wettbewerbseingabe

Das Team

Teamchef Corina Steiger

Teammitglied 1 Erika Forster

Teammitglied 2 Cornelia Bürli