

Französische Cremeschnitten

Dieses Rezept stammt von meinem französischen Pâtissier, welcher in der Dominikanischen Republik mit mir zusammengearbeitet hat. Laut ihm stammt dieses Rezept aus der bekannten Confiserie Fauchon in Paris, wo er lange gearbeitet hat. Ich finde, es ist der Hammer!! ABER es hat seine Tücken in der Fertigung. Aber der Aufwand lohnt sich ganz bestimmt.

Blätterteig

Blätterteig ist ein Teig, welcher aus ganz vielen Schichten Teig und dem dazwischen ganz dünn ausgewallten Butterschichten besteht. Wenn man den Blätterteig bäckt, bildet sich aus dem Wasser in der Butter Dampf und er geht auf.

- 7 g Salz
- 30g geschmolzene Butter
- 0.333 kg Mehl
- 170g Wasser
- 250g Butter, für die Touren/Schichten (nicht zu warm temperiert)

Zubereitung: Dauer ca. 2-3 Tage

- Alles außer Butter mischen bis die Masse homogen ist. Nicht zu lang, da der Teig sonst zu hart wird. Mindestens 20 min kühlstellen
- Butter „Mödeli“ der Länge nach dritteln ca. 1cm dick und als Rechteck bzw. eine dünne Platte formen und kühlstellen



- Den Teig auf ca. die doppelte Größe der Butterplatte auswallen und darin die Butter einschließen. Nun diese Platte länglich auswallen so dass sie mindestens vier bis 6x so lang ist wie die ursprüngliche Butterplatte. Sie sollte zwischen ca. 0.5 und ein Zentimeter dick sein.
- Gebe dieser Teig-Butter-Platte nun 6 **doppelte Touren** siehe LINK!
- Zwischendurch den Teig immer in Klarsichtfolie einpacken und im Kühlschrank wieder kühlen. Max. 3 Touren pro Tag, bzw. je nach Umgebungstemperatur draußen wird zwischen jeder Tour eine Kühlung von 6 Stunden benötigt. Bei kälteren Aussentemperaturen reichen evtl. auch 4h

[Tourieren was ist das?](#) ← LINK!

- Hierbei wird der Teig so gefaltet:



Erklärung Doppelte Tour

Schwarz: Teigschicht

Rot: Butterschicht

Wichtige Infos zum Tourieren:

- Wichtig ist, dass man 6 Touren macht. Bei jeder Tour macht man einen Strich auf die Verpackung bzw. Klarsichtfolie, damit man die Übersicht über die Touren behält.
- Darauf achten, dass man bei jeder Tour die **Auswallrichtung um 90 Grad wechselt**. So stellt man sicher, dass sich der Butter schichtenweise im gesamten Teig verteilt.
- Teilweise drückt manchmal eine Lage Butter durch, diese einfach etwas mit Mehl bestäuben. Diese Stelle besser im Inneren der Tour verarbeiten indem man den Teig dreht.
- Beim Verarbeiten darauf achten, dass man gleichmäßig auswallt und die Ecken bei den Falten miteinander bündig sind.
- Sehr wichtig ist es, dass man beim Tourieren zügig arbeitet. Wird die Butter im Teig zu warm, wird das Ganze eine klebrige Angelegenheit.
- Exakt arbeiten

Generelle Hinweise zu Blätterteig:

- Im Tiefkühler ist der Blätterteig bestimmt 3-4 Monate haltbar. Somit kann man auch etwas auf Vorrat machen, damit man beim nächsten Dessert für das Fest nicht von Vorne beginnen muss. Wichtig: Den Teig vor dem Tiefkühlen sehr gut in Klarsichtfolie einpacken.
- Aus dem Teig können diverse leckere Produkte gezaubert werden, wie feine Butter- oder Schoggicroissants, luftige Plunder und vieles mehr. Frag YouTube! 😊

Backanleitung:

- Den Blätterteig gleichmäßig und dünn auf die ganze Blechgröße auswallen.
- Im vorgeheizten Ofen bei ca. **225 Grad Ober- und Unterhitze**, 20 min. backen zwischen zwei Backblechen backen (oben und unten Backpapier)
- **Genaue Erläuterung zu backen mit zwei Backblechen:**
 - o Das Blech mit Backpapier auslegen, den Teig darauflegen
 - o Das zweite Backpapier auf den Teig legen sowie das zweite Backblech
 - o Das obere Backblech wird mit einem hitzebeständigen Geschirr/ Utensil beschwert, damit der Blätterteig kompakt bleibt.

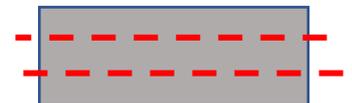
Begründung:

Somit bleibt der Teig beim Schichten mit der Vanillecreme auch lange knusprig

- Nach 20min Backzeit den Teig mit Puderzucker bestäuben und bei Oberhitze, oder wenn vorhanden bei Oberhitze-Grill  karamellisieren.

Vorsicht: Je nach Backofen geht dieser Vorgang sehr schnell. Den Puderzucker nur flüssig und nicht den Teig schwarz werden lassen. ;-)

- Das Blech mit dem Blätterteig kurz auskühlen lassen. Danach sollte der Teig mindestens 1h auf einem Gitter weiter auskühlen. Es darf kein Kondenswasser entstehen, sonst wird die fertiggestellte Platte weich.
- Die Blätterteigplatte wird nun in drei gleich große Teile, mit einem scharfen Brotmesser geschnitten. Achtung: das Messer nicht hinunter drücken, sondern sägen.



Wie gehe ich vor, wenn ich nur 1 Backblech habe?

- o die Teigplatten etwas kleiner auswallen
- o Nehme ein Kuchenblech und führe den Backprozess mehrfach aus

Patisserie Creme Am Tag vor der Verwendung herstellen!

- 1 l Milch
- 1 Vanilleschote (die Zeiten sind hart, evtl. tut es auch ein guter Vanillezuckerbeutel)

- 100 g Zucker
- 1 Ei (Eigelb und Eiweiss)
- 5 Eigelb
- 20 g Zucker
- 100 g Cremepulver
- 7 Blatt Haushalts-Gelatine (oder 5 Blatt professionelle Gelatine)
- 50 g Butter

Zubereitung Creme:

- Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen
- Milch und Vanille in einer Pfanne unter stetigem Rühren aufkochen, danach auf die Seite stellen.
- Zucker und alle Eier (5 Eigelb und 1 Ei) schaumig schlagen und Cremepulver einrühren.
- die nicht mehr ganz heiße Vanillemilch langsam beifügen und alles zurück in die Pfanne giessen und [zur Rose kochen.](#) [← LINK](#)
- vom Herd nehmen und 3min abkühlen lassen
- Die Butter in die Masse einrühren
- Die Creme auskühlen lassen in dem man eine Klarsichtfolie **direkt** auf die Creme legt, damit keine „Haut“ entsteht.

Hinweis zur Creme:

- Diese Creme kann auch mit wenig Fruchtcoulis oder kleinen Fruchtstücken angereichert werden. Je nach Konsistenz der Frucht kann einfach etwas mehr Gelatine beigefügt werden.
- Hat man zu viel Creme ist das nicht schlimm: Mit dem Mixer die Creme aufgeschlagen, mit Schlagrahm und Früchten angereichert werden eure Gäste euch dafür lieben!
- Die Creme ohne Schlagrahm ist ca. 4 Tage im Kühlschrank haltbar
-

Finish:

- Zwei Teile des Blätterteigs mit der Patisserie Creme bestreichen (ca. 0.5 - 1cm) und aufeinanderlegen.
- mit dem 3. Teil die Schnitte decken so dass eine lange dreistöckige Cremeschnitte entsteht.
- Im Kühlschrank 1-2h ruhen lassen. Dieser Vorgang ist wichtig, da sich die Creme mit dem Teig verbindet und somit die Cremeschnitte danach besser schneiden kann.

Cremeschnitte-Bahnen schneide: siehe Video

- Dafür benötigt ihr wieder das gute Brotmesser und einen Liter Milch (Gegendruck zum Messer)
- Sehe dir das Video an. Der Gegendruck ist sehr wichtig in diesem Vorgang, damit die Creme nicht aus den Blätterteigschichten quillt.
- Die einzelnen Schnitten mit Puderzucker bestreuen.

Falls ihr eine Glasur wollt findet ihr das Rezept bestimmt im Internet. Ich bevorzuge diese Köstlichkeit lieber ohne klebrigen Guss.