



Eine Kreation von Ludovic Gerboin
1. Preis Käsebrötchen-Award 2018

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0023 - Seite 1

Camembert-Thaler „Henri“

mit Heinrichsthaler Camembert &
Elbländer Mini-Käsewürfel

Grundrezept: 30 Stück

Dieses Käse-Snackgebäck, hergestellt aus dem Urgetreide Kamut, ist ideal zum Mitnehmen, fürs Picknick oder zum Abendessen. Der Camembert"Thaler" ist günstig in der Herstellung; Er lässt sich einfach vorbereiten und gut bevorraten. Final veredelt wird er mit einer leckeren Camembert-Crème. Seine Beläge sind individuell abwandbar; ob kalt oder warm verzehrt, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Als besonderer Clou in der hölzernen Camembert-Schachtel backen.

Teig: Pain Viennois

1,000 kg Kamutmehl
0,060 kg Zucker
0,100 kg Butter
0,050 kg Eier
0,020 kg Salz
0,030 kg Hefe
0,550 l Wasser
0,150 kg Elbländer Mini-Käsewürfel
1,950 kg Gesamtteig

Camembert-Crème

0,900 kg Heinrichsthaler Camembert
0,600 kg Frischkäse
Essig, Salz, Pfeffer
1,500 kg Camembert-Crème

Belag: deftig

0,540 kg Kartoffeln (6 Stück)
1,100 kg Kielbasa-Wurst
0,300 kg Zwiebel, rot (3 Stück)
2,940 kg Auflage, ca.

Belag: vegetarisch

0,900 kg Paprika (6 Stück)
0,600 kg Broccoli
0,600 kg Karotten
0,300 kg Champignons
Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence
2,400 kg Gemüse Mischung

Dekor:

0,300 kg Heinrichsthaler Reibekäse Emmentaler

Zubereitung:

Camembert-Crème: Die Zutaten zusammen mixen

Belag deftig: Kartoffeln kochen. In Scheiben schneiden.

Rote Zwiebeln und Wurst in Scheiben oder Stücke schneiden.

Belag vegetarisch: Zutaten waschen, klein schneiden, würzen. Mit Olivenöl in Pfanne oder Topf bei mittlerer Temperatur 6 bis 8 Minuten schmoren. Alternative: gemischtes TK-Gemüse verwenden.

Teigbereitung

Knetzeit: langsam 3 Minuten, schnell 8 Minuten

Elbländer Mini-Käsewürfel erst zum Schluss der Knetzeit zugeben
Teigruhe vor Aufarbeitung: 12 Stunden bei 4 ° C

Teig auf 6 mm Dicke ausrollen und auf die Größe der Camembert-Schachtel ausstechen.

Oder: Teig in 30 Stück (ca. 65 g) teilen, rundwirken und angaren lassen. Zu runden Talern ausrollen (Größe der Schachtel oder des Backrings).



Eine Kreation von Ludovic Gerboin
1. Preis Käsebrötchen-Award 2018

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0023_ Seite 2
*Camembert-Thaler
„Henri“*

*mit Heinrichsthaler Camembert &
Elbländer Mini-Käsewürfel*

Aufbereitung:

Teig-Taler mit einer Gabel einstechen/löchern und für ca. 60 Minuten garen.
Pain viennois-Teig in der Schachtel leicht zusammen drücken.
Camembert-Crème als Spirale aufspritzen.
Gewünschte Belag-Variante (deftig oder vegetarisch) darauf verteilen.
Mit Heinrichsthaler Reibekäse Emmentaler bestreuen.

Backen:

Bei 220° C ca. 15 Minuten backen
Gleich nach dem Backen mit Olivenöl bepinseln

Brie-Variante:

Brie-Thaler „Louis“. Gleiche Zutaten, jedoch Heinrichsthaler Camembert gegen Heinrichsthaler Brietorte austauschen. In Ringen oder Schachteln backen.

