

Leichter & schmackhafter Die **gelingsichere** Formel

Der international renommierte Konditormeister Jordi Bordas hat eine revolutionäre Methode entwickelt, um gesündere Patisserie und Gebäcke herzustellen. Das Ergebnis: Kuchen und Desserts mit purem, unverfälschtem Geschmack und weniger Kalorien.

Warum muss eigentlich Sahne in eine Schokoladenmousse? Und welche Funktion erfüllt das Eigelb in der Masse überhaupt? Braucht man beides wirklich? Der spanische **Konditormeister Jordi Bordas** begann vor ein paar Jahren die allgemeingültigen Standardrezepte der Patisserie zu hinterfragen, nach denen er gelernt und gearbeitet hatte. Und das sehr erfolgreich – bis zum Weltmeistertitel im Jahr 2011. Doch Bordas wollte weniger tierische Zutaten und einen volleren Geschmack in Gebäcken, Torten und Cremes. Diese Vision inspirierte den Spanier dazu, sein ‚B. Konzept‘ zu entwickeln. Es ist eine spezielle Methode, mit der Rezepte (re-)formuliert werden, um diese gezielt auf spezielle Ernährungsbedürfnisse, wie vegetarisch, vegan, laktose- oder glutenfrei anzupassen. Vier Jahre lang hat Bordas, der im spanischen Viladecans bei Barcelona eine Konditoreischule betreibt, gemeinsam mit seinem Team Fachwissen zu den verschiedensten Zutaten,

Glutenfreier Cheesecake mit Erdbeer- und Himbeerkompott sowie Limetten- und Basilikum-Ganache, ist der Bestseller in Bordas' Familienbetrieb **Santacreu**



wie Inhaltsstoffe und Funktion, zusammengestellt, darüber hinaus die unterschiedlichsten Verarbeitungstechniken analysiert. All diese Forschungs- und Synthesearbeit hat er schließlich in eine Methode zur Rezept(re)formulierung umgewandelt. Laut Bordas ist es ein systematisches Handwerkszeug für gelingsichere Rezepte – ohne langwierige Tests.

Der Schweizer **Konditor-Confiseur Stefan Bischof** kam zum ersten Mal bei einem Tageskurs von Bordas, veranstaltet vom Schokoladenhersteller **Felchlin**, mit dem B. Konzept in Berührung

und war sofort fasziniert, sodass er sich intensiver damit beschäftigte. „Mit dieser Methode ist man sehr flexibel und kann Einfluss nehmen auf Geschmack, Textur, Fett, Zuckergehalt oder Intoleranzen. Die hergestellten Speisen sind zudem leichter für den Körper zu verdauen und senken den Blutzuckerspiegel“, weiß Bischof. Schließlich stellte er das gesamte süße Sortiment in seinem Konditorei-Café **G'nuss** in St. Gallen um.



Jordi Bordas hat in seiner Konditoreischule im katalanischen Viladecans bereits 1.500 Studierende im B. Konzept unterrichtet.



Intensiver und voller Geschmack

Lässt man zum Beispiel bei einer Schokoladenmousse die Milchprodukte und das Eigelb weg und verwendet stattdessen Wasser und Eiweiß, wird die Mousse nicht nur weniger kalorisch, sondern „der Geschmack purer und cleaner. Die Mousse schmeckt intensiver nach Schokolade“, sagt **Konditorin Ivonne Harms**. Milchprodukte würden das Aroma verfälschen. Setze man stattdessen Wasser ein, können die anderen Zutaten stärker

wahrgenommen werden. „Auch die Röstaromen von Nüssen und die feinen Nuancen von Früchten kommen so viel besser zur Geltung“, erläutert die Hamburgerin. Sie hat ihr Handwerk am Culinary Arts Institute in Ottawa/Kanada gelernt und die vergangenen eineinhalb Jahre in der Schweiz in 5-Sterne-Hotels gearbeitet.

Bei Produkten mit Schokolade sei dieser frische Geschmack für Kundinnen und Kunden zunächst ungewohnt. Dass Milchprodukte jedoch weder aus geschmacklichen noch funktionellen Gründen enthalten sein müssen, verdeutlicht Stefan Bischof an einem Beispiel: „Bei einem klassisch hergestellten Himbeermousse nimmt man üblicherweise maximal 50 Prozent Himbeeren. Der Rest des Rezepts setzt sich aus Sahne, aufgeschla-



Zutaten berechnen Statt in Gramm werden beim B. Konzept die Zutaten in Prozent angegeben. Die Limetten-Rum-Mousse enthält zum Beispiel 26 Prozent Limettenpüree.



Textur-Spiel Der Schweizer Konditormeister Stefan Bischof hat sein Sortiment nach dem B. Konzept reformuliert.

genem Eiweiß, Zucker und einem Stabilisator wie Gelatine zusammen. Beim B. Konzept können wir auf Sahne verzichten. Sie ist nichts anderes als Fett mit der Geschmacksrichtung Laktose. Wer sich das verdeutlicht, kann das Fett aus anderen Quellen beziehen.“ Kokosfett zum Beispiel. Es sei eh gesünder für den menschlichen Körper als tierisches Fett und Sorge gleichzeitig für eine cremige Textur sowie ein angenehmes Mundgefühl.

Schneller stabile Rezepte entwickeln

Einer der Gründe, warum Bordas das B. Konzept erarbeitet hat, ist seine Überzeugung, dass in der Konditoren Ausbildung zu wenig Fachwissen vermittelt werde. Die Konditorinnen und Konditoren würden die gelernten Rezepte nur ausführen, ohne sie im Ganzen zu verstehen oder gar zu hinterfragen. Außerdem seien sie zwar in der Lage, eigene Rezepte zu formulieren, diese aber nur über langwierige Tests stabil bekommen. Seine Methode erleichtere die Handwerksarbeit, sie befähige, schneller stabile Rezepte zu entwickeln. Weiterhin kritisiert Bordas, dass es in der klassischen Ausbildung zu sehr um das Aussehen der Produkte gehe: „Konditoren wollen gern mit einer tollen Optik überzeugen und Likes auf Instagram sammeln, so gerät der Geschmack oft zur Nebensache.“

Bernd Kütscher, Direktor der Bundesakademie Weinheim, findet die Systemkritik von Bordas zumindest im Hinblick auf die deutsche Ausbildung unangebracht. Die deutsche Konditoren Ausbildung sei sehr gründlich und es mangle nicht an Wissen oder Struktur. „Es braucht lediglich einen kurzen Blick in die Ausbildungsrahmenpläne von Konditoren, um die Ansicht von Herrn Bordas zu wider-

legen. Ich vermute, dass er die Ausbildung in Deutschland gar nicht kennt und weiß, dass es unser weltweit geachtetes Ausbildungssystem mit dreijähriger, dualer Grundausbildung in Spanien so nicht gibt. Dort gibt es auch keine Meisterqualifikation und Meisterpflicht, sprich: Jeder kann in Spanien eine Bäckerei oder Konditorei eröffnen, ohne Ausbildung oder gar Meisterausbildung“, so Kütscher. Nur vor diesem Hintergrund kann er Bordas Kritik nachvollziehen.

Stefan Bischof stimmt Bordas hingegen in mehrerer Hinsicht zu. Der Schweizer Konditor hat in seiner Ausbildung ähnliche Erfahrungen gesammelt und viel Fachwissen erst im Anschluss erworben. Auch er findet, dass der Geschmack zu wenig im Fokus steht. „Kein Experte geht in der Lehrabschlussprüfung hin und probiert auch wirklich die hergestellten Produkte“, berichtet Bischof aus eigener Erfahrung. Und das, obwohl die Schweizer bei Wettkämpfen regelmäßig zu den weltbesten Pâtisseries gehören. „Dabei stellen wir Esswaren her und die sollen doch schmecken“, findet er. Außerdem kommt laut Bischof in der Ausbildung die Praxis zu kurz. In dieser Hinsicht war der Besuch von Bordas Kurs zum B. Konzept für ihn ein Wendepunkt. Dort konnte er das zuvor erworbene Fachwissen mit dringendem nötigen Praxiswissen vervollständigen. „Erst wenn man die Zutaten praktisch genauer kennenlernt und sich dafür Zeit nimmt, ihre Zusammensetzung und ihr Zusammenspiel zu verstehen, kann man stabile Rezepte formulieren und sich fortentwickeln“, so Bischof.



Tropical heißt Jordi Bordas Favorit und enthält exotische Früchte, wie Mango, Passionsfrucht und Kokosnuss.

Das B. Konzept in der Praxis

Das B. Konzept in allen Einzelheiten zu erlernen und sicher zu beherrschen, dauert Jordi Bordas zufolge etwa ein Jahr. Für die ersten praktischen Gehversuche empfiehlt Bordas, sich bewusst auf ein Produkt zu konzentrieren. „Es ist sinnvoll, die neuen Abläufe erst einmal nur an einem Produkt zu testen. Dann habe ich Zeit, mein Wissen langsam in die Praxis zu überführen und kann schauen, wie das neue Produkt bei meinen Kunden ankommt“, meint Bordas. In einem größeren Betrieb könnten die Produkte nach dem B. Konzept zum Beispiel als Gourmet-Varianten das klassische Sortiment ergänzen. Das bringe mehr Abwechslung ins Angebot. So hat es auch Ivonne Harms gemacht. Während ihrer Zeit als **Chef Pâtissière im Lenker Hof**, einem Gourmet Spa Resort im Schweizer Kanton Bern, hatte sie die Gelegenheit, das B. Konzept anzuwenden, ohne das komplette Sortiment umzustellen. Denn bei den Gästen des Fünf-Sterne-Hotels sind innovative Dessertkreationen stets gefragt. Dementsprechend schnell geht ihr heute die Rezeptentwicklung von der Hand. Harms zufolge kann mit der Methode viel rationeller gear-

beitet werden. „Am Anfang sollte man sich die Zeit nehmen, das Rezept exakt zu berechnen, danach muss man meist nur noch fein justieren und hat sofort ein stabiles Produkt“, schwärmt Harms. Da man Zutaten und Zusammensetzung des Rezepts detailliert kennt, könne man Fehler schneller erkennen und korrigieren.

Konditor Stefan Bischof hat hingegen radikal binnen eines Monats das komplette süße Sortiment in seinem Konditorei-Café G'nuss umgestellt. Für ihn kam eine andere Vorgehensweise schon aus wirtschaftlichen Gründen nicht in Frage: „Die B. Konzept Methode braucht hundert Prozent Aufmerksamkeit. Wir sind ein Mikrobetrieb, das heißt, in der Produktion sind wir zu zweit. Zusätzlich noch klassische Produkte herzustellen, bräuchte mehr Zeit und Aufwand. Zudem wäre mein Verkaufspersonal sehr damit beschäftigt, den Unterschied zu erklären und die höheren Preise zu begründen“, erläutert Bischof. Doch für ihn ist es auch eine Frage der Philosophie. Seit er nach dem B. Konzept arbeitet, kann er sich klassische Patisserie-Rezepte nicht mehr vorstellen.

Brötchen

HANDWERK

Leidenschaft, Erfahrung,
Tradition und Kreativität

Neue Facetten des Geschmacks –
mit Malzen, Poolish und Vorteigen

Traditionelle
Herstellungsverfahren
und neue Rezeptideen

Inspiration erhalten Sie in der
neuen Qualitätsbroschüre
Brötchen-Handwerk

Fachliche Hotline:
09221 706-110
www.ireks.de



IREKS
Wir backen's. Gemeinsam.



Laktosefrei Konditor Stefan Bischof vom Café G'nuss, ersetzt beim Mandarinen-Dessert Milch durch Wasser.

Noch ein weiterer Aspekt spielte für Bischof eine Rolle: Er konnte mit der Umstellung auf das B. Konzept seine Betriebsabläufe rationalisieren. „Wir können jetzt besser vorproduzieren, da wir anders als bei der klassischen Methode keinen Haushaltszucker einsetzen, sondern verschiedene technische Zuckersorten, wie Fuctose oder Dextrose, die schneller auftauen“, erklärt Bischof. Alle

Kreationen werden im Tiefkühler gelagert und morgens für den Verkauf aufgetaut. „Manche Kunden, die von weiter weg kommen, erwerben auch die tiefgekühlte Variante, weil sie diese problemlos mitnehmen und zu Hause verzehren können“, so Bischof.

Zutaten und Gewinn optimieren

Wie sich die Rohstoffkosten und Verkaufspreise von B. Konzept-Produkten gestalten, hängt vorrangig von der persönlichen Zielsetzung ab. „Ich kann die Methode benutzen, um alles günstiger zu produzieren und nur billige Zutaten verwenden, weil ich preissensitive Kunden habe“, sagt Ivonne Harms. Außerdem sei das B. Konzept grundsätzlich darauf ausgelegt, Zutaten sparsamer einzusetzen. „Wir optimieren alle Zutaten, die wir in unseren Rezepten verwenden. Das bedeutet zum Beispiel, dass ich in einer Schokoladenmousse keine Milch brauche, sondern stattdessen Wasser verwende. Das ist viel billiger und reduziert die Kosten“, so Bordas. Auch diejenigen, die nicht völlig auf Milchprodukte verzichten möchten, können die Ausgaben senken: „Analysieren Sie Ihre Rezepte genau und fragen sich, ob sie wirklich so viel Sahne brauchen oder diese durch Milch ersetzen können. Auch dadurch können sich Einsparungen ergeben“, weiß der ehemalige Konditorei-Weltmeister. Von dieser Strategie können auch Konditor*innen profitieren, die wie Ivonne Harms im 5-Sterne-Bereich tätig

B. KONZEPT GELINGSICHERE REZEPTUREN

Mit dem B. Konzept lassen sich in vier Schritten neue Rezepte mit intensiverem Geschmack formulieren. Tests sind überflüssig. Sind die Zutaten richtig berechnet, ist die Rezeptur gelingsicher und die Endprodukte sind stabil. Das Besondere: Die Zusammensetzung der Zutaten wird in Prozent berechnet, nicht in Gramm. Die Methode im Überblick:

1. Klare Zielsetzung definieren

Zu Beginn die Ausrichtung des Rezepts bestimmen. Wichtige Faktoren: Unverträglichkeiten, bevorzugte Geschmacksrichtungen, Gesundheitsaspekte, Trends und Rohstoffkosten.

2. Geschmack auswählen

Die Richtung von Haupt- und Nebearomen festlegen. Anschließend alle Rohstoffe auf Fett-, Zucker- und Wassergehalt, Trockenmasse sowie

pH-Wert analysieren, um die exakte Zusammensetzung des Rezepts zu berechnen. Die Trockenmasse sollte mindestens 30 Prozent betragen.

3. Textur bestimmen

Das B. Konzept arbeitet mit drei verschiedenen Konsistenzen: Coulis/Püree, Creme und Mousse.

4. Zutaten ausgleichen

Im letzten Schritt werden die Zutatenmengen kleinteilig aufeinander abgestimmt, damit das Rezept stabil ist. Je nach Bedarf wird in dieser Phase auch die Süße des Produktes reguliert und der Kaloriengehalt reduziert. Durch den Verzicht auf Milch, Sahne und weißen Zucker ergeben sich bei der B. Konzept-Methode zum Beispiel in einer Schokoladenmousse etwa ein Drittel weniger Kalorien.

sind, oder wie Stefan Bischof einen spezialisierten Kleinbetrieb führen. Denn wer komplett reformuliert und bewusst auf ungewöhnliche Zutaten setzt oder komplett vegetarisch arbeitet, muss in der Regel mit höheren Rohstoffkosten rechnen. „Diese sind im Vergleich zur klassischen Methode höher, da Früchtemousses oder -Cremes meist einen höheren Fruchteanteil beinhalten. Außerdem ist der Preis von Inulin deutlich höher, als der von herkömmlichem Haushaltszucker. Ein Kilogramm Zucker kostet hier in der Schweiz aktuell etwa ein Euro, ein Kilogramm Inulin hingegen zehn Euro neunzig“, erläutert Bischof. Allerdings seien die Kund*innen bereit, für gesündere Produkte auch einen höheren Verkaufspreis zu akzeptieren. Diese Erfahrung hat auch Bordas gemacht. Zumal es in der Konditorei üblich sei, einen relativ hohen Verkaufspreis mit großer Marge anzusetzen. „Die Rohwarenkosten können mit fünf multipliziert werden. Das bedeutet, bei einem Produkt, das ich für fünf Euro verkaufe, dürfen die Kosten 70 Cent bis ein Euro betragen. Wenn wir also teure Rohstoffe in kleinen Mengen einsetzen, hat das preislich kaum Auswirkungen“, so Bordas.

B. Konzept für Backwaren

Jordi Bordas ist überzeugt, dass sich sein Konzept auch auf Backwaren übertragen lässt. Derzeit entwickelt er gemeinsam mit seinem Team der Konditoreischule entsprechende Parameter. Diese sollen so bald wie möglich als Kursinhalte in den Lehrplan integriert werden. Auch Stefan Bischof arbeitet in seinem Kleinbetrieb in St. Gallen daran, das B. Konzept auf Backwaren und andere Produkte auszuweiten, die außerhalb des ursprünglichen Anwendungsbereichs in der süßen Patisserie liegen. „Ich arbeite gegenwärtig an einem Aperó Concept“, erzählt Bischof. Für die Vorspeisen experimentiert er mit kontrastreichen Aromenkombinationen. Seine neueste Kreation ist ein Aufstrich aus einer Tomaten-Passionsfrucht-Creme mit herzhaft, fruchtigem Geschmack. „Diese koche ich mit Tomatenmark, Inulin und Pektin als Stabilisator auf. Dann habe ich quasi eine Konfitüre auf Salzbasis“, so Bischof. Überdies erweitert er aktuell sein Sortiment ohne tierische Zutaten. „Ich setze viel Erbsenprotein ein und habe vor Kurzem meinen ersten veganen Panettone aus dem Ofen gezogen“, berichtet Bischof begeistert, „mir ist es wichtig, mich in diesem Bereich auszukennen und in der Schweiz eine Fachkompetenz aufzubauen.“ Isabell Köster



GUTER GESCHMACK IST KEIN ZUFALL

... sondern eine Kombination aus Können und hervorragenden Zutaten!

Ob außergewöhnliche Kreationen oder klassische Rezepturen – überzeugen Sie Ihre Kunden mit Ihren Ideen!

Unsere Produkte unterstützen Sie bei der Herstellung Ihrer Feinen Backwaren mit verlässlicher Qualität und gleichbleibendem Geschmack.

Und so wird aus Ihrer Handwerkskunst und unseren Produkten guter Geschmack. Tag für Tag.

Entdecken Sie unsere Vielfalt:
www.dreidoppel.de



Schon kombiniert und probiert?

Unsere neue **Konditoreipaste Passionsfrucht** überzeugt mit authentisch spritzig-fruchtigem Geschmack. In Verbindung mit unserem **Fond Royal CL Weiße Schokolade** entsteht ein wahres Geschmackserlebnis.

3 DREIDOPPEL
IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK. SEIT 1899.

DREIDOPPEL GmbH | Ernst-Abbe-Straße 4-6 | 40764 Langenfeld
Telefon +49 2173 7909-0 | info@dreidoppel.de | www.dreidoppel.de | 