EggField

like eggs but grown in a field

+41 52 347 22 33
info@eggfield.com

EggField One Aquafaba

Richtrezepturen

KOCHEN

Spätzli

Zutaten für 4 Beilagen-Portionen:

- 115 g EggField One Aquafaba
- 115 g Wasser
- 5 g Salz
- 260 g Hartweizendunst

EggField One Aquafaba, Wasser und Salz mischen, nach und nach in den Hartweizendunst einarbeiten. Den Teig schlagen, bis er glänzt und Blasen wirft. Teig für 30 Min. abgedeckt stehen lassen. Vor der Weiterverarbeitung erneut durchrühren.

Teig durch ein Spätzlisieb in kochendes Salzwasser streichen und nach ca. 5 Min. herausnehmen, wenn die Spätzli an der Oberfläche schwimmen. Mit kaltem Wasser abschwenken und abtropfen lassen.

Nach Belieben die Spätzli vor dem Servieren in einer Bratpfanne mit etwas Öl goldbraun braten.

Mayonnaise

Zutaten für 8 Portionen:

- 45 g EggField One Aquafaba
- 8 g Senf
- 4 g Zitronensaft
- 1.2 g Salz (oder Kala Namak Schwefelsalz)
- 200 g Sonnenblumenöl (nicht kaltgepresst)

Alle Zutaten in einen Mixbecher geben. Den Pürierstab auf den Boden des Bechers absenken und von unten zu mixen beginnen. Alles für ca. 10-20 Sekunden mixen, bis eine homogene Mayonnaise entsteht. Nach Belieben würzen.

Frischpasta

Zutaten für 6 Portionen:

- 400 g Hartweizendunst (Semola)
- 200 g EggField One Aquafaba
- 10 g Olivenöl

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, verrühren und zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig vakuumieren und im Kühlschrank 12 Std. ruhen lassen.

Rezeptur von Luca Frei - NOMADS ZURICH

Schokoladenmousse

Zutaten für 4 Portionen:

- 100 g Couverture 50%
- 110 g EggField One Aquafaba
- 30 g Zucker
- 200 g pflanzliche Schlagcreme (Flora Professional Plant zum Schlagen)

Schokolade schmelzen. EggField One Aquafaba mit Zucker steif schlagen. Pflanzliche Schlagcreme steif schlagen. Zuerst geschlagene pflanzliche Creme und dann EggField One Aquafaba-Schaum unter die geschmolzene Schokolade heben.

Die Schokolade darf dabei nicht zu heiss sein. Für 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Hinweis: kann auch eingefroren werden.

Himbeermousse (mit Kernen)

Zutaten für 4 Portionen:

- 200 g Himbeeren (tiefgekühlt)
- 50 g Wasser
- 25 g Maisstärke
- 25 g Zucker (1)
- 100 g EggField One Aquafaba
- 15 g Zucker (2)
- 160 g pflanzliche Schlagcreme (Flora Professional Plant zum Schlagen)

Himbeeren, Wasser, Maisstärke und Zucker (1) in der Pfanne erhitzen. Danach abkühlen lassen.

Anschliessend EggField One Aquafaba mit Zucker (2) 8 Min. aufschlagen. Separat die pflanzliche Creme ebenfalls aufschlagen.

Zum Schluss zuerst die aufgeschlagene pflanzliche Creme und dann den EggField One Aquafaba-Schaum unter die Himbeermasse heben. Das Mousse über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

BACKEN

Meringue

Zutaten für 4 Portionen:

- 70 g EggField One Aquafaba
- 60 g Zucker
- 50 g Puderzucker
- 12 g Maisstärke

EggField One Aquafaba steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers beigeben, schlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker zufügen, kurz weiterschlagen. Puderzucker und Maisstärke mischen, dazusieben, sorgfältig unter die Masse ziehen.

Masse mit Spritzsack mit gezackter Tülle auf das vorbereitete Blech dressieren. In der Mitte des auf 100°C vorgeheizten Ofens ca. 1¾ Std. backen, im leicht geöffneten Ofen auskühlen lassen.

Brioche

Zutaten für eine Cakeform (23 cm):

- 160 g Sojacreme (Alpro Soya Cuisine)
- 12 g Frischhefe
- 400 g Mehl
- 6 g Salz
- 40 g Zucker
- 120 g EggField One Aquafaba
- 50 g pflanzliches Fett (Flora Plant)

Pflanzliche Eistreiche:

- 20 g EggField One Aquafaba
- 20 g Sojacreme (Alpro Soya Cuisine)
- 4 g Zucker

Hefe in der lauwarmen Sojacrème auflösen. Mehl, Salz und Zucker mischen, Sojacrème und EggField One Aquafaba dazugeben. Zutaten zu einem Teig kneten und das pflanzliche Fett in kleinen Stücken zugeben. Den Teig im 2. Gang für 15 Min. glatt kneten.

Den Teig zugedeckt für 2 Std. bei Raumtemperatur aufgehen lassen (Stockgare). Teig portionieren (ca. 130 g) und zu Rollen oder kleinen Kugeln formen.

Brioche für 12 Std. oder über Nacht zugedeckt im Kühlschrank aufgehen lassen (Stückgare).

Teig mit der pflanzlichen Eistreiche bestreichen und im Ofen bei ca. 180 °C Ober- und Unterhitze 30 Min. goldgelb backen. Ausformen und abkühlen lassen.

Hinweis: Für ein Schokoladen-Brioche kann eine Schokoladenkugel in die Teigmitte gegeben werden.