

Pressemitteilung

**Freshcoffee präsentiert das Herbst-Dessert 2011 des
Junioren-Kochweltmeisters Thierry Boillat und des Schweizer
Baristameisters 2010 Mathias Bühler.**

**Thierry Boillat und Mathias Bühler sind beides Meister ihres Fachs.
Jetzt haben sich die zwei in der Zürcher Eventlokalität Gleis 71 getroffen und eines der
beliebtesten Desserts von „Herrn und Frau Schweizer“ neu kreiert.**

Rüschlikon 19. September. 2011. **Am 23. September ist es so weit, der Herbst 2011 startet ganz offiziell. Für den Junioren-Kochweltmeister Thierry Boillat und den Schweizer Baristameister 2010 Mathias Bühler, ein guter Grund, eines der beliebtesten Desserts der Schweiz neu zu kreieren und dieses mit einem Nepal Mount Everest Kaffee von Freshcoffee zu perfektionieren. Die Hauptzutaten sind: Sauerrahm, Limettensaft, Schokolade, Mascarpone und natürlich Kaffee. Thierry Boillat erklärt seine Kreation wie folgt: „Die Themen Herbst, Kaffee und Dessert passen perfekt zusammen. Deshalb war ich von der Idee, mit dem Schweizer Baristameister ein Dessert kreieren zu dürfen, begeistert. Mein Gedanke war sofort: Wir machen ein Tiramisu! Ein Tiramisu, das in die einzelnen Bestandteile zerlegt wird. Ich glaube, so etwas, in Verbindung mit einem frisch zubereiteten Espresso, der direkt auf den Teller kommt, hat zuvor noch nie jemand gemacht.“ Auch Mathias Bühler war sofort Feuer und Flamme: „Ein Dessert von einem Junioren-Kochweltmeister ist schon etwas Besonderes und mit der mobilen Espresso-Maschine Twist hat man sogar die Möglichkeit, den frischen Kaffee direkt auf den Teller zu geben. Etwas, das die Gäste ganz schön staunen lässt und einmal mehr beweist, dass der Twist wirklich überall einsetzbar ist.“ In diesem Herbst-Dessert vereint sich das „Know-how“ der mobilen Espressomaschine Twist, die von der Specialty Coffee Association of America (SCAA) zum besten neuen Produkt 2009/2010 gekürt worden ist, und die Kreativität eines Kochweltmeisters sowie eines Schweizer Baristameisters. Diese Symbiose bringt ein Dessert der Extraklasse. Das Dessert-Rezept verraten Thierry Boillat und Mathias Bühler hier übrigens kostenlos. Der Twist ist zum Preis von 229 Franken in ausgesuchten Fachgeschäften oder direkt unter www.freshcoffee.ch erhältlich.**

Der Junioren-Kochweltmeister Thierry Boillat hat folgende Zutaten für das Herbst-Dessert 2011 verwendet: Mascarpone, Amarettipulver, Eigelb, das in Form einer Aprikose auf den Teller kommt, Kakao, Kaffee und dazu eine Sauerrahmglace, kombiniert mit Streusel von Zürcher Masoala-Schokolade. Jede einzelne Komponente richtet er auf dem Teller an. Aus der



Mascarpone-Crème formt er zwei „Baumstämme“, die als Dämme dienen und den Kaffee symbolisch ins Tal zum Tiramisu fließen lassen. Beim Kaffee hat sich der Schweizer Baristameister Mathias Bühler für einen Nepal Mount Everest Kaffee von Freshcoffee entschieden. Ein Kaffee mit einzigartigem Geschmack, der einen besonderen Genuss verspricht. Hier das genaue Rezept des Herbst-Desserts 2011:

Rezept Glace

- 115g Wasser
- 85g Mascobadozucker
- 170g Sauerrahm
- 7g Limettensaft
- ¼ Tafel Masoala-Schokolade (Globus)

Wasser und Mascobadozucker erwärmen und den Sauerrahm begeben. Mit Limettensaft abschmecken und in einem Pacojetbecher einfrieren. Als Alternative zum selbst gemachten Eis empfiehlt Boillat das „Fiore di Latte“ von Globus. Das Eis mit Schokolade garnieren.

Rezept Mascarpone Crème

- 50g Mascarpone
- 50g Philadelphia
- etwas Mascobadozucker

Mascarpone und Philadelphia zusammen glatt rühren und mit Mascobadozucker nach Belieben süßen. Die Crème mit Hilfe eines Spritzbeutels auf den Teller dressieren.

Rezept Aprikosenkompott

- 2 Stk. Bio-Aprikosen, blanchieren und häuten
- 1dl Aprikosensaft
- 1. Stk. Vanillemark
- etwas Mascobadozucker und Maizena express

Den Aprikosensaft kurz aufkochen und die Vanille begeben. Anschliessend mit dem Zucker nach Belieben süßen und mit Maizena binden. Die Aprikosen in den Sud geben und noch leicht warm servieren.



Rezept Garnitur

- 4 Stk. Amaretti
- 4 Stk. Biscuit-Gebäck
- etwas Crème fraîche
- Minzeblätter, fein gezupft
- fein geschnittene Mandeln

Die Amaretti zu feinem Staub verarbeiten. Dazu die Amaretti in ein Znünisäckli geben und draufschlagen. Anrichten. Die Crème fraîche wie auf dem Foto auf den Teller geben. Anschliessend die Minze und die geschnittenen Mandeln auf der Mascarponecrème verteilen. Dazu einen doppelten Espresso „Nepal Mount Everest“ von Freshcoffee zubereiten. Direkt auf den Teller geben. Fertig!

Tiramisurezept: www.thierryboillat.ch



Download

- Fotos unter: <https://www.yousendit.com/download/bHIEV0o0NHY3bUNGa1E9PQ>

Facts and Figures zum Twist

Der Twist ist eine der aussergewöhnlichsten Innovationen der letzten Jahre im Bereich der Kaffeezubereitung. Die mobile Espressomaschine ermöglicht es dem Kaffeeliebhaber, immer und überall perfekte Espresso zuzubereiten. Zudem benötigt der Twist keine externe Energiequelle. Ganz ohne Strom, nur mit Hilfe von Druckluft, den der Twist aus rezyklierbaren 8g-Rahmbläserpatronen aufbaut, können vier doppelte oder acht einfache Espresso zubereitet werden. Wer den Twist mit Milchschaumern einsetzt, kann auch Cappuccini, Latte Macchiato oder andere Kaffeespezialitäten zubereiten. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.



Technische Daten:

- Gewicht: 1 kg
- Farbe: Schwarz/Chrom
- Lieferumfang: Drei Kaffeefiebe. Zusätzlich ein Tamper, Ersatzdichtungen, ein Transportbeutel und vier Rahmbläserpatronen.
- Druck: 9 bar (135 psi)
- Auszeichnung: Die Specialty Coffee Association of America (SCAA) kürte ihn zum besten neuen Produkt 2009/2010.

Detailhandelspreis

In der Schweiz: CHF 229.00

Verfügbarkeit

Der Twist ist unter www.freshcoffee.ch oder in ausgesuchten Fachgeschäften verfügbar.

- Kaffeezentrale Schweiz, 8610 Uster. www.kaffeezentrale.ch
- Hochstrasser, 6014 Luzern. www.hochstrasser.ch
- Yachting Systems, 8002 Zürich. www.yachting-systems.ch
- Vivi Kola und Vivi Cafe, 8193 Eglisau. www.vivikola.ch
- „Dä Kafimaa“, 9014 St. Gallen. www.kaffeeshop-kaffeewelt.ch
- B & N Service AG, 8050 Zürich. www.bn-service.ch

Über Freshcoffee GmbH

Freshcoffee ist ein Startup-Unternehmen, das sich der perfekten Kaffe Zubereitung verschrieben hat und Dienstleistungen rund um den Kaffee für die Gastronomie, die Hotellerie und private Konsumenten erbringt. Das Freshcoffee-Angebot basiert auf röstfrischem Kaffee höchster Qualität, verbunden mit innovativen Kaffe Zubereitungsmethoden. Die Freshcoffee GmbH hat ihren Hauptsitz in Rüschlikon. Geschäftsführer Ernst Knuchel gehört zudem zu den ersten Personen in der Schweiz, die einen universitären Hochschulabschluss auf Kaffee vorweisen können (<http://www.icbc.zhaw.ch/de/science/icbc/coffee.html>).

Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an:

Ernst Knuchel, Alpenstrasse 23, CH-8803 Rüschlikon
Tel. +41 (0)79 924 06 12, E-Mail: ernst.knuchel@freshcoffee.ch

