Sor Chiclana

Sor Chiclana-Rezepte

Copyright: Stadtrat von Chiclana, März 2022.

Design und DTP: Sandra Romero (Cloud Estudio).

Inhaltsverzeichnis

Grußwort des Bürgermeisters 5
Einleitung 6
Recetas:
- Cachito Novo 13
- Chiringuito Bongo 15
- Club de Tenis La Barrosa 17
- Coconovo Beach 19
- Cuartel del Mar 21
- Flor de Tuna 23
- Hotel Royal Hideaway Sancti Petri 25
- La Azotea by Aroma de Mar 27
- La Casa del Farero 29
- La Embajada 31
- La Medina de Tetuán 33
- Mariscos Castilla 35
- Molino "La Canalla" 37
- Restaurante El Farito 39
- Restaurante El Relio 41
- Restaurante La Herradura 43
- Restaurante La Trastienda 45
- Restaurante Playa La Loma 47
- Restaurante Popeye 49
- Restaurante Salinas de Chiclana 51
- Restaurante Viña del Mar Sancti Petri 53
- Show de Tapas 55

Verzeichnis 60
Danke 64



Grußwort des Bürgermeisters

Die Veröffentlichung dieses Buchs mit den Rezepten namens „Sor Chiclana“ ist das Ziel einer Initiative, die ein Produkt unserer Gegend aufwerten soll, bei dem es sich um den Kuchen handelt, den die Madres Agustinas Recoletas des Klosters in Jesús Nazareno seit vielen Jahren backen.

Es handelt sich um die Einführung einer Nachspeise namens „Sor Chiclana“, die das Restaurant in seine Speisekarte aufnimmt und dessen Hauptzutat die berühmte Torta de Almendras (Mandelkuchen) der Madres Agustinas ist. Wer diese Lokale besucht, kann diese Nachspeisen kosten und außerdem dieses Buch erwerben, das die Geschichte des Klosters und seines köstlichen Kuchens versammelt, sowie sämtliche Rezepte aller Nachspeisen.

Als Bürgermeister kann ich nur stolz auf diese Arbeiten und Initiativen sein, denn sie sind die beste Form, unsere Produkte, unsere Gastronomie, unsere Lokale und unsere Kultur kennenzulernen, mit ihrem typischen Erkennungsmerkmal, dem Nonnenkuchen.

Mir bleibt nur mehr alle Chiclaneros und Chiclaneras einzuladen, an dieser gastronomischen Reise teilzunehmen, um diese Nachspeisen zu kosten, sowie all jene, die unsere Stadt besuchen, denn es lohnt sich, sie zu probieren und unsere Restaurants zu besuchen. Guten Appetit!

José María Román
Bürgermeister von Chiclana



Einleitung

Die Monjas Agustinas Recoletas sind seit Jahrhunderten untrennbarer Teil der Geschichte von Chiclana. Sie sind Teil dieser Reise durch die Jahre, die begann als Madre Antonia de Jesús in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts an den Ort kam. So begann der Weg der Monjas Agustinas Recoletas in dem abgeschlossenen Klosterbau neben der Iglesia de Jesús Nazareno, der 1674 fertiggestellt wurde.

Es war außerdem das erste Kloster seiner Art in der Provinz von Cádiz. Die Bedeutung der Madre Antonia de Jesús war so groß, dass am Ende ihrer Jahre um ihre Seligsprechung gebeten wurde, ein Prozess, der noch im Gang ist.

Ihr Name ist seither mit dem von Chiclana de la Frontera verbunden. Die Nonnen haben neben ihrer religiösen Arbeit auch dazu beigetragen, die Attraktivität von Chiclana zu erhöhen, dank ihres besonderen Geschicks in der Konditorei. Und zwischen all ihren Schöpfungen ist der Mandelkuchen ohne Zweifel die bekannteste.

Der Nonnenkuchen ist an sich eine touristische Attraktion von Chiclana und obwohl er auch in anderen Lokalen erhältlich ist, entgeht niemand diesem besonderen Gefühl, das man verspürt, wenn der Kauf über das Drehholz erfolgt, das bei den Schwestern im Kloster in der Calle Larga steht. Auch die so geleistete wirtschaftliche Unterstützung ist ein weiterer Grund für den Kauf.

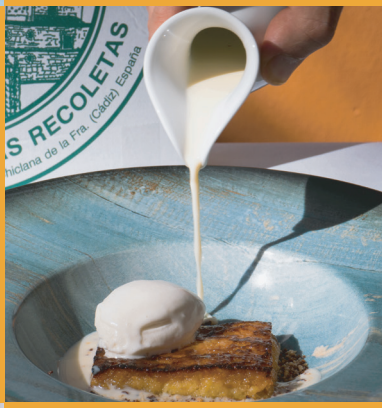
Denn außer dem gastronomischen Wert verfügen die Nonnen Agustinas Recoletas dank den Einkünften aus dem Verkauf über die nötigen Mittel, um ihr barmherziges Werk fortzusetzen.



Denn außer dem gastronomischen Wert verfügen die Nonnen Agustinas Recoletas dank den Einkünften aus dem Verkauf über die nötigen Mittel, um ihr barmherziges Werk fortzusetzen.
Die letzten Jahre waren nicht leicht und diese Situation hat auch das Kloster nicht verschont. Aber es sind auch Zeiten der Solidarität, in dem das Beste in uns allen zum Vorschein kommt. Und so war es im Hotel- und Gaststättengewerbe von Chiclana, das eine Nachspeise namens Sor Chiclana kreiert hat, zu Ehren der Agustinas Recoletas, und den Kuchen in vielen Lokalen verkauft.
Jeder hat es auf seine Weise getan, und auf diesen Seiten lernen wir die Rezepte kennen, die sich über zwanzig Bars und Restaurants ausgedacht haben, mit dem Mandelkuchen als Hauptzutat.
Wie Sie sehen werden, ist für jeden Geschmack etwas dabei. Manche etwas ausgefallenerer, andere klassischerer Art, aber alle mit dem süßen Geschmack des Mandelkuchen der Nonnen Agustinas Recoletas. Es bleibt mir nur mehr, Ihnen guten Appetit zu wünschen und natürlich, dass Sie die Nachspeisen mit einem Glas Wein aus Chiclana begleiten.






S RECOLETAS
hiclana de la Fra. (Cádiz) España





















SOR CHICLANA

Zutaten:

Für den Kuchen:
1 kg Mandelkuchen der Nonnen.
150 g gezuckerter griechischer Joghurt.
100 g Doppelrahmkäse.

Für den Joghurtschaum:
400 g gezuckerter griechischer Joghurt .
100 g Doppelrahmkäse.
150 ml Dessertsahne.
Saft von 2 Limetten.

Waldfrüchte-Coulis:
200 g Waldfrüchte.
100 g Zucker.
2 Zitronen.

Maracuja-Gelee:
250 ml Maracuja-Püre.
2 g Xanthan.

Zubereitung:

Für den Kuchen:
Kruste trennen und auf Backpapier geben, für 45 min bei 80° Celsius in den Ofen schieben. Knuspriges Gebäck zerkrümeln und beiseite stellen.

Füllung mit Doppelrahmkäse und Joghurt mischen, auf Backpapier 2 cm dick auswallen und in den Kühlschrank stellen

Für den Joghurtschaum:
Alle Zutaten mischen, in einen Sodasiphon geben und beiseite stellen.

Waldfrüchte-Coulis:
Alles mischen, aufkochen und zerkleinern/verquirlen.

Maracuja-Gelee:

Zu einer geleeartige Konsistenz vermischen.
Mandelkrokant und ein Kuchenstück mit dem Schaum darüber anrichten und mit dem Früchte-Coulis und Maracuja-Gelee garnieren, etwas Limette darüber reiben.



Chiringuito Bongo

rezept

SOR CHICLANA

Zutaten:

Mandelkuchen.
Schlagsahne.
Karamellaufstrich.
Blaue Lebensmittelfarbe.
Keks zum Garnieren.

Zubereitung:

Sahne schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Mandelkuchen zerkrümeln und beiseite stellen.

Dessertbecher zur Hand nehmen

Zwei Löffel Sahne dazu geben.

Etwas von der zerkrümelten Torte und.

Als Nächstes einen Löffel Karamellaufstrich darüber geben und so weiter, bis der Becher zu zwei Dritteln gefüllt ist.

Etwas Sahne trennen und ein paar Tropfen blaue Lebensmittelfarbe dazu geben und unterziehen. Etwas mehr als die eine Hälfte des Bechers damit und die andere mit der zerkrümelten Torte bedecken.

Lässt sich mit Keksen garnieren und Form eines Sterns oder eines Segelboots geben.

In einer einzigartigen Umgebung gegenüber dem Castillo de Sancti Petri, wo unsere Nachspeise eine maritime Rolle spielt.



SOR CHICLANA

Zutaten:

Für das Halbgefrorene:
400 g Nonnenkuchen.
1 l Schlagsahne.
50 g Zucker.
5 Gelatineblätter.

Für den Sand:
100 g Nonnenkuchen.
20 g Kakaopulver.

Für die Glocke:
100 g Zucker Einige.
Tropfen Zitronensaft.
1 ballon.

Für den Tennisball:
200 g Nonnenkuchen.
200 g Mascarpone.
Kokosflocken.
1 Tafel weiße Schmelzschokolade
Gelbe .
Lebensmittelfarbe.
1 Tafel dunkle Schokolade .

Zubereitung:

Für den Kuchen:
Den Kuchen zerbröseln und nach und nach 200 ml Sahne hinzugeben. Wir erhitzen das Ergebnis und fügen die zuvor hydratisierten Gelatineblätter hinzu, bis es sich auflöst, wir reservieren, bis es etwas abkühlt.

In der Zwischenzeit montieren wir den Rest der Creme und fügen sie nach und nach der bereits temperierten Mischung mit umhüllenden Bewegungen hinzu. Wenn sie gemischt ist, füllen wir sie in eine Hülse, füllen die Formen, die wir verwenden werden, und reservieren sie darin die Kälte, bis sie untergeht.

Ausarbeitung der Erde:
Den Kuchen zusammen mit dem Kakaopulver zerbröseln.

Vorbereitung der Glocke:
Den Zucker mit den Zitronenbonbons erhitzen und wenn er flüssig ist, etwas abkühlen lassen. Füllen Sie den Ballon mit Wasser und gießen Sie das Karamell darauf, um die Glocke zu bilden.

Vorbereitung des Tennisballs:
Den Kuchen zerkrümeln und mit dem Mascarpone zu einem Teig verkneten, rollen und in vorher im Wasserbad geschmolzener weißer Schokolade baden. Wir legen die Kokosnuss auf einen Teller und mischen sie mit der Farbe, um sie an die Farbe der Tennisbälle anzupassen. Nach dem Bad in weißer Schokolade gehen wir durch die Kokosnuss.

Für die restlichen Dekorationen Zartbitterschokolade in ein Wasserbad geben und in einen Spritzbeutel füllen und auf Backpapier Schläger formen.

Plattenmontage:
Wir legen eine Reihe Erde über die gesamte Länge des Tellers, darauf legen wir das Semifreddo, darauf die Karamellglocke und innen den Tennisball und den Schokoladenschläger. Um ihn herum legen wir die Schokoladenkreise, die einen Erdbeerschnitt in einen Fächer wickeln.



Coconovo Beach

rezept

SOR CHICLANA

Mit dieser Nachspeise blinzeln wir unserem Beach Club zu, denn sie besteht genau darin, eine zweigeteilte Kokosnuss darzustellen.
Es handelt sich um eine Konsistenz zwischen Kokos-Mousse und Panna-Cotta, bedeckt mit Nonnenkuchen und begleitet von Ananas- und Erdbeer-Coulis

Ingredientes:

400 ml Kokosmilch.
500 ml Sahne.
100 g Zucker.
50 g Kokosraspel.
12 Gelatineblätter ohne geschmack
50 ml malibu.
300 g Kuchen der Monjas Agustinas.
12 g Kakaopulver.

Für die Coulis:
300 g Erdbeeren + 300 g Zucker.
200 g Ananas + 200 g Zucker
+ 25 ml Malibú.

Zubereitung:

1. Nonnenkuchen zerbröckeln und mit dem Kakao mischen. Beiseite stellens.

2. Gelatine in kaltes Wasser einlegen. Beiseite stellen.

3. Restliche Zutaten mischen und bei 90° C zum Kochen bringen. Gelatine dazu geben.

4. Mischung in halbkugelförmige Formen gießen und 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5. Für die Coulis: Obst mit dem Zucker in einem Topf mischen und bis auf einen Sirup einkochen lassen, der zwischen den Fingern feine Fäden zieht.

6. Halbukegeln nach der Kühlzeit ausformen, mit der bereits bereiteten Mischung aus Nonnenkuchen bedecken und so die Schale unserer Kokosnuss bilden.

7. Auf dem Teller die Halbkugeln so anrichten, dass sie zweigeteilt erscheinen
und mit drei Stibsen von jedem Coulis auf beiden Seiten vollenden.



SOR CHICLANA

CRÈME BRÛLÉE "CAFÉ" MIT NONNENKUCHEN UND KUMQUAT-MARMELADE

Ingredientes:

750 g Sahne.
250 g Milch.
10 Eigelb.
200 g Zucker
1 Vanilleschote.
40 g Instantkaffee.
200 g kumquat.
150 g Zucker.

Zubereitung:

1. Wir beginnen mit der Vorbereitung der Wasserbasis, in die wir unsere Formen mit der Crème Brûlée stellen. Füllen Sie dazu ein großes Tablett mit etwa 3 Fingern Wasser, das später in die Formen passt, in denen wir die Creme backen werden.

2. Ofen auf 160 Grad ein- und Wasserbecken hineinstellen. Dies sorgt dafür, dass das Wasser heiß ist, wenn die Creme gebacken wird.

3. Eigelb in einer Schüssel mit Zucker und einer Prise Salz zu einer schaumigen Creme verquirlen. Sahne unter stetigem Rühren nach und nach dazu geben bis sie sich vollständig mit den restlichen Zutaten gemischt hat.

4. Mischung in die gewählten Formen für die Crème brûlée gießen und in das Wasserbecken stellen, das im Ofen erhitzt wird. Das Wasser im Becken sollte ungefähr bis zur Hälfte der Formen mit der Creme reichen.

5. Ofen 10 min auf 160 Grad vorheizen. Backofen muss heiß sein, wenn die Creme hinein gestellt wird. 30 min backen.

6. Blech herausziehen und abkühlen lassen, nicht in den Kühlschrank stellen bis es vollständig abgekühlt ist.

7. 2 Teelöffel Zucker über die Formen streuen und den Zucker mit einem Flambierbrenner rösten.

8. Für die Kumquat-Marmelade drei Kumquats in Stücke schneiden und dreimal mit kochendem Wasser Bitterstoffe auswaschen. Dann den restlichen Zucker dazu geben und auf kleiner Flamme zu Marmelade kochen.

Diese Nachspeise, die, wörtlich aus dem Französischen übersetzt, "Gebrannte Sahne" genannt wird, besteht aus einer Milchcreme, Eiern,Zucker und Vanille.

Die Crème brûlée wird in mehreren Schritten bereitet: 1) Zutaten mischen und kochen 2) Backen 3) eine feine Zuckerschicht zu einer Karamellkruste flambieren.



SOR CHICLANA

MANDELKUCHEN DER HERMANAS AGUSTINAS MIT FEIGENCREME

Zutaten:

Mandelkuchen.
Frische Feigen.
Honig.
Zucker.
Geraspelte Zitronenschale.

Zubereitung:

Feigen kandieren:
Feigen in einen Topf geben, Honig, geraspelte Zitrone und Wasser hinzufügen und aufkochen.

Wenn die Feigen sich auflösen vom Herd nehmen, Zucker dazu geben und zu einer homogenen Paste verrühren.

Anrichten:
Ein Stück Kuchen abschneiden, in der Mitte öffnen und mit der Feigenpaste füllen, mit konfierten Feigen garnieren.

Wir wollten die Essenz des Kuchens erhalten, ohne ihm die Hauptrolle zu nehmen, indem wir nur eine der Essenzen der sinnbildlichen Elemente dieses Lokals, des ehemaligen "Cortijo de Tunas" hinzufügten.


AS RECOLETAS
Chiclana de la Fra. (Cádiz) España

SOR CHICLANA

FRENCHTOAST, ROSMARINEIS UND MILCHREIS AUF SOR CHICLANA-CRUMBLE MIT EINEM HAUCH VON THUNFISCH.

Zutaten:

1 Portion Sor Chiclana-Kuchen.
80 g Brioche.
250 ml Vollmilch.
Halbe Zimtstange.
Schale von einer Orange.
Schale von einer Zitrone.
75 g Rosmarineis.
50 ml Süßwein.
Reis c/s.
75 g Zucker.
15 g getrockneter Thunfisch.
1 Ei.
30 g Butter.
Weiße Schokolade.

Zubereitung:

1. Kuchen zerbröckeln, mit Butter mischen und 15 Minuten bei 160° C in den Backofen stellen (ohne dass etwas anbrennt).

2. Zimt, Zitrone und Orange mit Milch aufgießen und beiseite stellen.

3. Brioche mit etwas Milch und Wein tränken, in den geschlagenen Eiern wenden und braten.

4. Für den Milchreis den Reis in die vorbereitete Milch geben, aufkochen, Zucker hinzugeben und verquirlen, durch ein Sieb gießen und beiseite stellen.

5. Auf den Teller zuerst den Crumble, darauf den Frenchtoast und das Eis anrichten. Etwas Moja darüber reiben und mit der Milchreissuppe begießen.

Guten Appetit.



SOR CHICLANA

FRENCHTOAST AUS SOR CHICLANA-KUCHEN MIT KIWI-MOUSSE

Die Grundidee der Dessertkreation besteht darin, den Geschmack des Sor Chiclana-Kuchens nicht abzuschwächen. Dafür wird eine handwerkliche Zubereitung mit Produkten bester Qualität zu einem so traditionellen und landestypischen Gericht wie Frenchtoast. Der Mandelgeschmack wird durch das Krokant verstärkt, und dem Haupterzeugnis in einem Bad aus Kokosmilch Cremigkeit verliehen. Als Kontrast und zur Erfrischung gibt es Kiwi-Mousse als Beilage.

Zutaten:

Für den Frenchtoast:
Sor Chiclana-Mandelkuchen.
Vollmilch und Kokosmilch.
Butter.
Zucker.
Cointreau.
Zimtstange.
Orangenschale.

Für das Kiwi-Mousse:
Schlagsahne.
Kiwi-Likör.
Zucker.
Eiweiß.

Für das Mandelkrokant:
Sor Chiclana-Mandelkuchen.
Butter.
Gehobelte und geröstete Mandeln .

Für den Schokoladenüberzug:
Schokoladenüberzug.
72% Kakao Weiße Schokolade.

Zubereitung:

Für den Frenchtoast:
Sor Chiclana-Kuchen mit einer quadratischen Form in 50 g Stücke portionieren. Der Kuchen wird in der Kokosmilch getränkt, und diese dient beim Anrichten als Basis. Vollmilch, Kokosmilch, Cointreau und Orangenschale aufkochen. Unteren Teil einer Portion Sor Chiclana-Kuchens nehmen, in der zuvor bereiteten Kokosmilch-Sauce tränken und das Kuchenstück danach in der Pfanne markieren. Übrige Kokosmilch beiseite stellen.

Für das Kiwi-Mousse:
Eiweiß zu Eischnee schlagen. Sahne mit dem Zucker halbfest schlagen, auf halbem Weg den Kiwi-Likör und die zuvor verquirlte reine Kiwi dazu geben. Sahne mit allen Zutaten zu Ende schlagen. Eischnee zur Schlagsahne geben und mit einem Spachtel unterziehen, bis die Konsistenz eines Mousse erreicht ist. In den Kühlschrank stellen.

Für das Mandelkrokant:
25 g Sor Chiclana-Kuchen zerkleinern, 10 g Butter und 5 g gehobelte und geröstete Mandeln.

Für den Schokoladenüberzug:
Dunkle und weiße Schokolade getrennt im Wasserbad schmelzen. Auf einem Backpapier die gewünschte Zeichnung machen (in diesem Fall ein Gitter) und in den Gefrierer stellen.

Anrichten:
Eingekochte Kokosmilch als Basis auf einen halbtiefen Teller geben, darauf den Frenchtoast und als Garnitur ein, zwei Häufchen Kiwi-Mousse auf einer Seite und eine kleine Portion weißen und dunklen Schokoladenüberzug und Mandelkrokant aus Sor Chiclana-Kuchen auf der anderen Seite verteilen.



SOR CHICLANA

Zutaten:

30 g Sor Chiclana-Mandelkuchen.
50 g griechischer Joghurt.
1/4 Mango.
1 Tropfen Orangenblütenwasser.
5 g Gehobelte Mandeln.
Heidelbeeren.
Himbeeren.
Minze.

Zubereitung:

1. Mandelkuchen zerbröckeln und im Backofen 7 Minuten lang bei 180 Grad Celsius mit den gehobelten Mandeln rösten. Abkühlen lassen und beiseite stellen

2. Griechischen Joghurt mit der Mango und dem Orangenblütenwasser zu einer homogenen Konsistenz verquirlen.

3. Anrichten im Becher: Zuerst den Joghurt, dann den Mandelkuchen und darauf die Heidelbeeren, Himbeeren und Minzblätter garnieren.

Kommen und genießen Sie einen bedeutenden historischen Ort. Umgeben von Küstenland, Aromen und Natur.

.


5.00
5.00
Tarta de queso horneada
SOBREMESA:

SOR CHICLANA GEHT AUF DEN JAHRMARKT

Zutaten:

Mandelkuchen.
Mangoeis.
Zuckerwatte.
Petazeta.

Zubereitung:

Schale mit traditionellem Mandelkuchen der Monjas Agustinas aus Chiclana bereiten.

Etwas Mangoeis darauf geben.

Etwas Zuckerwatte vom Jahrmarkt darauf geben.

Mit etwas Petazeta-Schokolade bestreuen.

Etwas Mangoeis schmelzen.

Anrichten:
Vor dem Servieren mit dem flüssigen Mangoeis begießen, worin die Zuckerwatte und das bereits vorhandene Mangoeis zergehen.

Schmecken lassen!

Wir erwarten Sie an einem bedeutenden Ort, der an die alten Weinkeller erinnert, wo Sie sich in kulturellem Ambiente zum Essen treffen können.



rezept

SOR CHICLANA

Das Medina de Tetuán möchte dem Nonnenkuchen der Agustinas Recoletas einen anderen, frischen Geschmack geben. Dafür nehmen wir ein leckeres Eis, um den einzigartigen Geschmack dieses Kuchens mit Vanille und Mandeln hervorzuheben.

Zutaten:

4 l Liter frische Milch.
80 g Bourbonvanille.
300 g Marcona-Mandel.
200 g Zucker.
500 g Kuchen.

Zubereitung:

Für die Zubereitung werden nur natürliche Erzeugnisse verwendet, damit das Wesen des marokkanischen Restaurants nicht verloren geht. Die Basis aus Speiseeis wird mit frischer Kuhmilch bereitet und für einen unwiderstehlichen Geschmack mit Bourbonvanille verfeinert.

Als knusprige Beilage gibt es gehobelte Marcona-Mandeln, und als krönenden Abschluss den Nonnenkuchen in Stücken als Topping, der eingetaucht in das Eis einen ganz besonderen Charakter erhält, ohne dieser Nachspeise je den Geschmack des Kuchen zu rauben. Eine Zubereitung, die man einfach gekostet haben muss, einfach unwiderstehlich.

Wer diese Nachspeise kostet, wird sich in marokkanische Gefilde versetzt fühlen, mit der Essenz unserer Kloster.


NTAS
S RECOLETAS

SOR CHICLANA

Zutaten:

Sor Chiclana-Mandelkuchen.
Butter.
15 Eigelb.
3 ganze Eier.
100 g Waldfrüchte.
300 g Zucker.
1 l Liter Milch.
1 l Liter Kondensmilch.

Zubereitung:

Unsere Nachspeise ist aus traditionellem Nonnenkuchen bereitet.

Den Mandelkuchen nutzen wir, um die Basis unserer Nachspeise zu bereiten.

Erst den Mandelkuchen zerkleinern, bis er eine sandähnliche Konsistenz hat. Butter dazu geben und mit dem Kuchen einen Teig machen, denn die Butter kommt als Basis in die zu verwendende Form. Beiseite stellen

Für die Füllung:
15 Eigelb und 3 ganze Eier, 1 Liter Milch und 1 Liter Kondensmilch immer im gleichen Verhältnis mischen. 100 g Waldfrüchte dazu geben und alles mischen. Alles vollständig verquirlen.

Mischung in den Behälter mit dem zuvor bereiteten Keks geben, den wir beiseite gestellt haben.

1 Stunde bei 190 Grad Celsius in den Backofen

Für den Überzug:
Basis aus frischen Waldfrüchten bereiten. Dafür die Waldfrüchte in einen Topf geben und mitWasser und 300 g Zucker bedecken. Auf kleiner Flamme einkochen lassen, bis sich roter Sirup bildet.

Anrichten: Keks auf einen Teller geben und mit dem Waldfrüchtesirup begießen. Nach Belieben garnieren.



SOR CHICLANA

Zutaten:

Mandelkuchen.

Zubereitung:

Für uns war es mehr als die Kreation einer Nachspeise, es war eine Ehrung der Nonnen Agustinas Recoletas, die uns während der gesamten Geschichte von Chiclana begleiten und für uns diesen Kuchen mit ihrer Dekoration mit so viel Liebe und Sorgfalt bereiten.

Deshalb besteht unsere Nachspeise aus einem Stück dieses Kuchens zusammen mit einer anderen der reinen Essenzen von Chiclana, Süßwein aus unseren Weinkellern.



SOR CHICLANA

Zutaten:

Sor Chiclana-Mandelkuchen.
Milchschokolade.
Butter.
Waffelröllchen.
Öl.
Gehobelte Mandeln .

Zubereitung:

1. Knusprigen Boden mit folgenden Zutaten bereiten:
   - Milchschokolade.
   - Konfekt.
   - Butter.
   - Zimtwaffelröllchen.

2. Für den glänzenden Schokoladenüberzug:
   - Bei 50° C geschmolzene Milchschokolade.
   - Öl.
   - Gehobelte Mandeln.

3. Nachspeise anrichten.


Chida

SOR CHICLANA

Zutaten:

Für das Kuchen-Mousse:
1kg Kuchen.
1 l Milch.
6 Gelatineblätter.
1 l Sahne.

Für die Amaretto-Creme:
50 g Amaretto Disaronno.
100 g Zucker.
50 g Maismehl.
3 Eier.
1/2 l Milch.

Zubereitung:

Für das Kuchen-Mousse:
Gelatineblätter in Wasser legen. Ein Glas Milch erhitzen und die wässrige Gelatine dazu geben. Kuchen mit der übrigen Milch zerkleinern und das Glas Milch und Gelatine dazu geben. Mischung fein durchsieben.

1 l Sahne halbfest schlagen, nach und nach die vorherige Mischung dazu geben und mit einem Spachtel unterheben.

Mischung in Spritzbeutel geben und im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Amaretto-Creme:
Cremefüllung aus einer Mischung von Eiern, Zucker, Maismehl und Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze zubereiten. Disaronno-Likör nach und nach unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen dazu geben.

Verfestigt sich die Konsistenz, vom Herd nehmen und in Spritzbeutel abkühlen lassen.

Für den „Goldbarren“:
Linie Amaretto-Creme ziehen und mit Mousse auffüllen. Im Gefrierer abkühlen lassen, damit es sich später leichter ausformen lässt.

Halbgefroren ausformen, auf ein flaches Tablett geben und in den Kühlschrank stellen.

Anrichten:
Einen großen Stibs Amaretto-Creme auf den Tellerrand geben und mit einem Pinsel verteilen. Zwei Himbeeren mit der Amaretto-Creme füllen und zur Creme auf dem Teller geben. Zum Abschluss etwas zerkleinerten Kuchen in die Tellermitte geben, Mousse-Barren darauf platzieren und mit Zimtpulver bestreuen.



SOR CHICLANA
SOUFFLÉ HÍBRIDO

Zutaten:

200 g weiße Schokolade.
50 g Puderzucker.
120 g Butter.
4 Eier.
60 g Mehl von dem Nonnenkuchen.
1 Prise Salz (2–3 g).
1 Prise weißer Pfeffer (2 g).
50 g eingemachte Himbeeren oder Heidelbeeren (Garnitur).

Zubereitung:

Puddingformen mit ungesalzener Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.

Eiweiß von Eigelb trennen und zu Eischnee schlagen, Baiser-Konsistenz.

Eine Prise Salz und dann den Zucker dazu geben.

Kurz weiter schlagen, bis es steigt und sich verfestigt.

Baiser dann mit einem Silikonspatel handhaben.

Zuletzt für 12 Minuten bei 180/210° C in den Backofen schieben.

Weiße Schokolade schmelzen und dem Soufflé auf dem Teller hinzufügen.

Anrichten:
Soufflé in die Tellermitte geben, weiße Schokolade hinzufügen, Mandelkuchen zerbröckeln, zwei Stücke der Kuchenkruste platzieren und eingemachte Heidelbeere dazu geben.

Diese Nachspeise können Sie in Pferdesportatmosphäre im Kiefernwald von Chiclana genießen.



SOR CHICLANA

Zutaten:

Torta de Mandelkuchen.
250 g Mascarpone.
3 Eigelb.
100 g Zucker.
250 g weiße Kakaobutter.
Kondensmilch.

Zubereitung:

Für die Creme:

- Mascarpone
- Eigelb
- Zucker
- Weißer Kakao
- Stückchen Mandelkuchen

Anrichten:
Creme als Basis in einen Becher geben, dann mit Kondensmilch bedecken. Zuletzt die Kuchenstückchen darüber streuen und mit einem Stück Kruste des vorgebackenen Kuchens vollenden.



SOR CHICLANA LA LOMA

Sor Chiclana La Loma entstand aus der Aufgabe, das Ausgangserzeugnis aus dem Angebot der Hermanas Agustinas mit einem Happen zu ehren, der auch etwas über uns aussagt. Mandeln, Honig, Orange und Schokolade … ein halbgefrorener Happen zu Füßen der Barrosa… Für uns war es eine Herausforderung, aus diesem Mandelkuchen eine Nachspeise zu machen, die frisch und lecker ist und mit der wir uns mit Glanz und Gloria in der Hauptsaison halten würden.

.

Zutaten:

Orange.
Honig.
Zimt.
Sor Chiclana-Mandelkuchen.
Karamellaufstrich.
Dunkle Schokolade .
Schokoladeneis .
Schlagsahne.
Minze.

Zubereitung:

Zuerst einen dickflüssigen Sirup aus Orange, Honig und Zimt bereiten. Ist er kalt, Mandelkuchen dazu geben und Mischung zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Puddingformen mit diesem Teig auskleiden und mit Karamellaufstrich füllen. Formen mit ein wenig von dem leckeren Teig schließen und in den Gefrierer stellen.

Stimmt die Temperatur, ausformen und mit Keks- und Kakaopulver bestäuben, was eine schöne dunklen Färbung und einen leichten Geschmack nach bitterer Schokolade verleiht und zu einem ausgewogenen Endergebnis führt.

Serviert wird in einer Schale mit Schokoladeneis, Schlagrahm und etwas Minze.

Wir bereiten dies täglich mit viel Freude zu und erzählen es Ihnen mit so vielen Einzelheiten, aber … Sie müssen vorbeikommen, um es zu kosten. Wir erwarten Sie am besten Surfstrand des Südens.



SOR CHICLANA

Zutaten:

Für die falschen Trauben:
100 g Nonnenkuchen.
1/2 Liter Wasser.
5 g Gelee-Überguss.
Rote Lebensmittelfarbe.

Für das Mousse:
1/4 L Schlagsahne.
50 g Kondensmilch .
5 Tropfen Orangenblütenwasser.
5 Tropfen Edelwein.
30 g Kuchenkruste.

Für den Sand::
20 g gemahlene Mandeln.
20 g ganze Mandeln.
5 g Schokoladenpulver.
5 Tropfen Vino Collantes.
20 g Butter.

Für die Gelatine:
100 ml Vino Collantes.
2 Blätter Fischleim.

Zubereitung:

Falsche Trauben:
Teig zu traubenförmigen Kugeln formen und in den Gefrierer legen.
Wasser samt Gelee-Überguss und 2 Lebensmittelfarben (Blau und Rot) erhitzen, bis die Farbe stimmt und die Temperatur 75 Grad erreicht hat.
Vom Herd nehmen, die Trauben darin baden und in den Kühlschrank stellen.

Für das Mousse:
Die sehr kalte Sahne schlagen und am Ende die restlichen Zutaten dazu geben.

Mischung in einen Spritzbeutel geben und im Kühlschrank aufbewahren.

Für den Sand:
Alle Zutaten auf einmal mischen, alles auf ein Blech geben und 2-mal 5 Min bei 180 Grad Celsius in den Backofen schieben und bei Entnahme aus dem Backofen jeweils gut mischen. Für später an einen trockenen Ort stellen.

Für die Gelatine:
2 Gelatineblätter zum Aufweichen in kaltes Wasser legen.
Wein erhitzen und die gut abgetropften Blätter dazu geben, gut mischen und die Gelatine für später in den Kühlschrank stellen, je nachdem welche Garnitur erwünscht ist, ob in Gläsern oder in Scheiben oder Würfeln, je nach Präsentation auf dem Teller.

Zuerst das Mousse mit dem Sand bedecken.
Darauf die Trauben und die Gelatine in Würfeln oder Gläschen.
Mit echtem Rebenblatt garnieren.

Und das Wasser muss für die Zubereitung zum Baden der Trauben mit dem Gelee-Überguss 75 Grad warm sein.



SOR CHICLANA

Zutaten:

Geißelgarnelen.
Nonnenkuchen.
Flor de sal.
Weiße Schmelzschokolade.

Zubereitung:

Geißelgarnelen im Backofen trocknen.

Werden später zu Pulver und mit dem Nonnenkuchen gemischt, und es wird
das Konfekt zubereitet.

Schokolade schmelzen, in eine Form gießen und das Konfekt einspritzen.

2 Stunden in den Gefrierer und dann ausformen.

Direkt an der Küste, umgeben von den Salinen von Chiclana möchten wir den reinen Geschmack des Nonnenkuchens mit den Aromen und Erzeugnissen des Meeres in Einklang bringen.



SOR CHICLANA

Zutaten:

Mandelkuchen der Madres Agustinas.
Cremefüllung.
1 Tafel dunkle Schokolade.
Kandierte Haselnüsse.
Erdbeer- und Apfelbonbons.
100 g Zucker.
100 ml Wasser.

Zubereitung:

1. Mit einer runden Form Stücke aus dem Mandelkuchen schneiden.

2. Mit einem Teelöffel in der Mitte ein Loch für die Cremefüllung machen (dient später dazu, den Stamm aus Schokolade hineinzustecken).

3. Schokolade im Wasserbad schmelzen und in einen Spritzbeutel geben.

4. Einen Behälter in Eiswasser stellen und die flüssige Schokolade für den Stamm mit kreisenden Bewegungen hineingießen und sofort in den Gefrierer stellen, damit er nicht schmilzt.

5. 100 g Zucker und 100 ml Wasser in einen Topf geben und warten, bis das Karamell etwas abkühlt, um die Karamellfäden zu machen, die die Baumkrone bilden.

6. Erdbeerbonbon schmelzen und die Haselnüsse auf ein Holzstäbchen spießen und im Karamell baden, um so die Äpfel aus Bonbons und Haselnüssen zu erhalten.

7. Apfelbonbon zum Aufstellen des Baums als Basis schmelzen, um zusammen mit dem Mandelkuchen den Boden für den Baum zu bereiten.



SOR CHICLANA

Zutaten:

Sor Chiclana-Kuchen.
Schlagrahm.
Süßspeise aus Eigelb und Sirup ("tocino de cielo") .
Zucker.
Kochsahne.
Baileys.
Amaretto.
Geschmacksneutrale Gelatine.

Zubereitung:

Für das Baileys-Toffee den Zucker in einen Behälter geben und auf niedriger bis mittlerer Flamme karamellisieren. Kochsahne dazu geben und mischen, um das Toffee zu bereiten. 5 Min köcheln lassen, dann vom Herd nehmen
und einen Schuss Baileys dazu geben, umrühren und beiseite stellen. Für das Mousse aus „Tocino de Cielo" (nach traditionellem Rezept) diesen in eine Schüssel geben und zu einer Creme verrühren. Sahne schlagen und dazu geben und zu einem Mousse mischen. Für den Blätterteig die Lagen des
Sor Chiclana-Kuchens trennen.

Die Füllung auf Transparentpapier geben und mit einem Nudelholz dünn genug auswallen. Mit einer Ausstechform die Lagen für den Blätterteig gewinnen.
Für die Amaretto-Gelatine den Amaretto in einer Schüssel auf den Herd stellen und unter Zugabe von Wasser und Zucker während 5 Minuten kochen. Zuvor eingeweichte Gelatineblätter dazu geben. Gut mischen, in eine Form gießen und in den Kühlschrank stellen. Anrichten: Blätterteig mit „Tocino de Cielo"-Mousse mehrlagig übereinander schichten, mit der Kuchenkruste wie Ziegel garnieren, mit Toffee begießen und
Amaretto-Gelatinestückchen darauf geben.


























MONJAS
C/. Larga, 27 - Telf.: 956

de Almendra



GUSTINAS RECOLETAS

S 400 409 - 11130 Chiclana de la Fra. (Cádiz) España

Verzeichnis

Cachito Novo
Dirección: Av. Octavio Augusto,
11130 Urb. Novo Sancti Petri, Cádiz
Teléfono: 956 49 52 49

Chiringuito Bongo
Dirección: Carretera Pob. Sancti Petri,
11139 Chiclana de la Frontera, Cádiz
Teléfono: 670 78 23 01

Club de Tenis La Barrosa
Dirección: C/ El Erizo, 4,
11139 Chiclana de la Frontera, Cádiz
Teléfono: 956 49 61 05

Coconovo Beach
Dirección: Playa La Barrosa (La Loma),
11139, Chiclana de la Frontera, Cádiz
Teléfono: 856 83 00 78

Cuartel del Mar
Dirección: C/ Bajada Torre del Puerco s/n
11130 Chiclana de la Frontera, Cádiz
Teléfono: 915 30 17 61

Flor de Tuna
Dirección: Ctra. de Medina, 91,
11130 Chiclana de la Frontera, Cádiz
Teléfono: 620 86 54 35

Hotel Royal Hideaway Sancti Petri
Dirección: Urb. Lomas de Sancti Petri, s/n,
11130 Urb. Novo Sancti Petri, Cádiz
Teléfono: 956 24 27 90

La Azotea by Aromas de Mar
Dirección: La Barrosa, C/ El Boquerón, 3,
11139 Urb. Novo Sancti Petri, Cádiz
Teléfono: 956 49 70 49

La Casa del Farero
Dirección: Barrio Sancti Petri, 1,
11139 Chiclana de la Frontera, Cádiz
Teléfono: 661 25 49 20

La Embajada
Dirección: C/ Arroyuelo, 14,
11130 Chiclana de la Frontera, Cádiz
Teléfono: 689 13 06 33

La Medina de Tetuán
Dirección: C/ La Boca, n2, local 3,
11139 Chiclana de la Frontera, Cádiz
Teléfono: 956 92 12 72

Mariscos Castilla
Dirección: C/ La Cañadilla, 1,
11139 Chiclana de la Frontera, Cádiz
Teléfono: 956 92 28 27

Molino "La Canalla"
Dirección: Av. de los Pescadores, 27,
11139 Chiclana de la Frontera, Cádiz
Teléfono: 856 65 57 65

Restaurante El Farito
Dirección: CC. Bellamar 3ª pista, Golf,
11130 Urb. Novo Sancti Petri, Cádiz
Teléfono: 676 74 74 12

Restaurante El Relío
Dirección: C/ La Cañadilla, nº1,
11139 Chiclana de la Frontera, Cádiz
Teléfono: 956 40 68 26

Restaurante La Herradura
Dirección: Av. Octavio Augusto, 37,
11130 Chiclana de la Frontera, Cádiz
Teléfono: 685 50 99 31

Restaurante La Trastienda
Dirección: C/ Duelas,
11130 Chiclana de la Frontera, Cádiz
Teléfono: 656 46 70 11

Restaurante Playa La Loma
Dirección: Playa de La Barrosa, s/n,
11130 Chiclana de la Frontera, Cádiz
Teléfono: 956 92 12 88

Restaurante Popeye
Dirección: Camino Carrajolilla, s/n,
11139 Chiclana de la Frontera, Cádiz
Teléfono: 956 49 44 24

Restaurante Salinas de Chiclana
Dirección: C.R.A. Salinas de la Chiclana,
11130 Chiclana de la Frontera, Cádiz
Teléfono: 667 66 48 44

Restaurante Viña del Mar Sancti Petri
Dirección: Crta. de la Barrosa s/n, esquina
C/ Almeja 11130 Chiclana de la Frontera
Teléfono: 956 49 20 29

Show de Tapas
Dirección: Av. Octavio Augusto, 37, Bajo,
11130 Chiclana de la Frontera, Cádiz
Teléfono: 627 95 95 87



MUTTER ANTONIA DE JESÚS
1612-1695

"Entweder in den Himmel oder nach Chiclana"

Erkenntlichkeit

Von der Delegation für Tourismus des Rathauses von Chiclana de la Frontera danken wir der selbstlosen Zusammenarbeit der an der Gastronomischen Route von Sor Chiclana teilnehmenden Einrichtungen, die es außerdem mit ihren Rezepten ermöglicht haben, dieses Rezeptbuch mit Desserts zu veröffentlichen mit Mandelkuchen der Augustinerinnen Recollect.

Diese Geste hebt die Destination Chiclana, ihre Traditionen und Bräuche hervor, durch ein immaterielles Erbe, das ebenso wichtig ist wie die Gastronomie, die für die Diversifizierung des touristischen Angebots und die lokale wirtschaftliche Entwicklung von entscheidender Bedeutung ist.

Ohne Zweifel möchten wir auch den Einwohnern von Chiclana und Chiclana unsere Dankbarkeit aussprechen, den Besuchern, die die in diesem Kochbuch enthaltenen Desserts bestellt und genossen haben und dabei unsere Essenz und Tradition in ihren Mund genommen haben.

Guten Appetit.