

## Produktreport

# Dobla-Schoggidekor: Pep fürs Dessert

Heinz Rufibach gehört zu den Aushängeschildern von Zermatts Kochkunstszene. Der Küchenchef im Alpenhof-Hotel, Präsident des Cercle Chefs de Cuisine de Zermatt und Präsident der Schweizer Fussballnati der Köche hat immer seine Nase im Wind, wenn es darum geht, Neues zu entdecken.

Viel Zeit hat er zwar nicht, aber wenn Heinz Rufibach einmal ins Unterland fährt, dann nimmt ihn Wunder, welche neuen Produkte seine Kollegen entdeckt haben.

So auch im November 2008, als er nach Sursee reiste und im «Bahnhöfli» seinen ehemaligen Chef de partie und Freund Roli Meier auf ein exklusives «Wine and Dine» traf. In der Küche entdeckte er zufällig einen Karton mit Schokoladendekors und nahm diese – neugierig wie er nun mal ist – genauer in Augenschein.

«Eineinhalb Jahre ist das her», erinnert sich Heinz Rufibach heute, «und

ich weiss noch, dass ich Roli begeistert fragte: Wow, was ist das denn?» Mittlerweile kennt und schätzt Heinz Rufibach spezielle Dekors wie die Cigarillos, Diablo-Triangle und Duo-Ring. Hergestellt werden sie von Dobla, einem weltweit führenden Produzenten von Schokoladendekors, der unter anderem den Coupe du Monde de la Pâtisserie 2009 sponserte.

Speziell an Dobla-Dekors sind deren Formen. Sie sind so raffiniert und trendig, dass es sich für Köche und Pâtissiers nicht mehr lohnt, Dekors beispielsweise für Bankette selber herzustellen. Was weiter für Dobla spricht:

**Dobla-Teardrop.** Raffinierte Schoggi-Träne auf Karamellmousse. Rezept dieser Variante und des Desserts mit Dobla-Pisa-Cup (Bild unten rechts) findet man unter [www.hug-luzern.ch](http://www.hug-luzern.ch)



**Dobla-Duo-Ring.** Edles Dekor mit Toblerone-Variation von Mousse, Kuchen und weisser Toblerone-Sauce sowie einem Passionsfruchtsorbet mit Dobla-Mix-Sticks.



**Heinz Rufibach (Mitte) und sein Küchenteam im Zermatter Alpenhof.** Der Küchenchef setzt auf alp-mediterrane Küche für anspruchsvolle Geniesser. Gemeinsam mit seinen zwei Pâtissiers Mathieu Bosson (links von ihm) und Barbara Blaser (rechts von ihm) kreierte er verschiedene Desserts mit den neuen Dobla-Schokoladendekors.



**Alpenhof.** Nobles Viersternehaus vor der Kulisse des Matterhorns.



**Dobla-Pisa-Cup.** Schoggibecher, gefüllt mit Baileysglace und dekoriert mit einem Dobla-Teardrop-Reifen – kombiniert mit einer Mascarpone-Kaffee-Schnitte.



**Dessertbuffet mit verschiedenen Dobla-Dekors.** Darunter Teardrop (gefüllt mit Vermicelles), Pisa-Cup (gefüllt mit Roggenbrotmousse und Cassis-Coulis) sowie die Dekors Spiralen und Stäbli aus dem Mix-Carton.



**Dobla-Mix-Carton.** Zweifarbiges Schokoladendekor, das einem Kuchen den besonderen Pfiff gibt.



**Dobra-Cigarillos-Retro.** Dekor für eine Joghurtcreme mit Dörripflaumencoulis.



**Hug-Tartelettes.** Verschiedene Dessert-Tartelettes aus feinstem Mürbeteig und mit ungehärtetem Pflanzenöl beschichtet. Für das Buffet mit Früchten gefüllt.

Dass nicht nur die ganze «Träne», sondern auch einzelne Teardrop-Ringe einem Dessert den überraschenden Pfiff geben können, beweist Barbara Blaser. Im Team Heinz Rufibachs erste Pâtissière hat sie sich vom Dobra-Dekorfeber anstecken lassen und verwendete zwei Dobra-Formen. So füllte sie den neuen Dobra-Pisa-Cup aus Schokolade mit einem Baileysglace und setzte dieser Kombination einen einzelnen Ring aus der Dobra-Teardrop-Form auf.

**«Für mich ist solch ein Dekor klasse», erklärt Pâtissière Barbara Blaser.**

Auch ihr Chef Heinz Rufibach weiss die schlichte Form des Pisa-Cups zu schätzen. «Das Schnörkellose, Puristische

ist nicht nur chic, es entspricht auch meinem Stil», so Heinz Rufibach. Nach wie vor Fan ist er von Duo-Ring, einer Form (siehe Bild), die es schon länger von Dobra gibt. Begeistert sind Heinz Rufibach und sein Team von den kleineren, teilweise geschwungenen Formen aus dem ebenfalls neuen Dobra-Mix-Carton. Diese machen eine besonders gute Figur auf dem Dessertbuffet. Im «Alpenhof», wo in der Wintersaison jeden Freitag die Gäste mit einem opulenten Buffet überrascht werden, zieren verschiedene Dobra-Elemente die frischen, hausgemachten Kreationen. «Als wir zum ersten Mal die neuen Dekors einsetzen, staunten einige unserer Gäste. Darunter ein Amerikaner. Als er Dobra-Teardrop entdeckte, sagte er nur:

«Hey, die nehme ich!», so Heinz Rufibach.

Nach dem Testlauf mit den neuen Dobra-Dekors ist für ihn klar: «Wenn du improvisieren musst oder ein Dessert für ein Bankett rasch und unkompliziert aufpeppen willst, sind die Schokoladenelemente optimal. Du kannst die Formen legen, stellen und füllen. Die Produktqualität stimmt, du kannst aus verschiedenen Formen auswählen und – was nicht zu unterschätzen ist – die Dekors sind bruchstabil verpackt.»

*Publireport: joerg.ruppelt@gastronews.ch*

**Hug AG**  
6102 Malters  
Tel. 041 499 76 30  
www.hug-luzern.ch

[www.hug-rezepte.ch](http://www.hug-rezepte.ch)



In Zusammenarbeit mit  
**SWISS**  
GASTRO-KOMBI

