

# Bûche Fruit de Cacao-Kastanien

## Entremets



REZEPTMENGE 10 Stück à 24 cm

REZEPTNUMMER TO30044

### Butterstreusel Chocolat dunkel Cacao Fruit

200 g Butter  
240 g Rohrrohrzucker fein  
150 g Cacao Fruit Couverture,  
Dunkle Schokolade-  
Couverture mit  
Kakaosaftkonzentrat, Rondo  
217 g Weismehl Typ 550  
85 g Maismehl  
105 g Mandeln weiss, gemahlen  
3 g Fleur de Sel

Butter und Zucker cremig schlagen. Flüssige Couverture dazugeben. Mehl, Maismehl, Mandeln und Fleur de Sel mischen und dazugeben, kurz zum Streuselteig kneten, kalt stellen.

### Biscuit Chocolat mit Cacao Fruit Couverture

245 g Eier frisch  
100 g Eigelb frisch  
130 g Invertzucker  
65 g Glukosesirup DE 41-46  
200 g Rahm 35%  
190 g Cacao Fruit Couverture,  
Dunkle Schokolade-  
Couverture mit  
Kakaosaftkonzentrat, Rondo  
70 g Weismehl Typ 550

Eier, Eigelb, Invertzucker und Glukose über dem Wasserbad auf 60°C aufschlagen, in der Maschine kalt schlagen. Rahm aufkochen und mit der Couverture zu einer Ganache verarbeiten, Temperatur Ganache 40°C, ein Drittel der Eiermasse mit der Ganache glattarbeiten, restliche Eimasse und Mehl unterheben.

### Cacaofruchtsaftgelee mit Gelatine

100 g Zucker  
40 g Inulin HSI  
15 g Pektin X58  
800 g Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)  
45 g Gelatinemasse

Zucker, Inulin und Pektin mischen. Saft auf 40°C erwärmen, mit Trockenzutaten mischen und aufkochen. Gelatinemasse begeben und sofort weiterverarbeiten.

### Gelatinemasse

100 g Gelatinepulver (200 Bloom)  
600 g Wasser

Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen und danach auflösen. Weiterverwenden oder im Kühlschrank lagern.

### Mousse Chocolat dunkel Cacao Fruit Couverture

420 g Zucker  
160 g Wasser  
280 g Eigelb flüssig pasteurisiert  
280 g Eier flüssig pasteurisiert  
880 g Cacao Fruit Couverture,  
Dunkle Schokolade-  
Couverture mit  
Kakaosaftkonzentrat, Rondo  
1800 g Rahm 35% leicht geschlagen  
200 g Gelatinemasse

Zucker und Wasser bei 118°C kochen, rührend in das Ei-Gemisch giessen. Mit dem Mixer zu einer Pâte à Bombe aufschlagen. Couverture bei 50°C schmelzen, 1/3 des Rahms in die temperierte Couverture geben, um eine Ganache zu erhalten. Geschmolzene Gelatinemischung mit einem Schneebesen mit etwas Pâte à Bombe mischen und zu 1/3 der Pâte à Bombe geben, dann den Rest des Pâte à Bombe vorsichtig unterheben. Geschlagenen Rahm darunter melieren.

# Bûche Fruit de Cacao-Kastanien

## Entremets

### Mousse Marroni und Crème de Marrons

- 900 g Maronenpüree
- 380 g Crème de Marrons
- 45 g Zitronensaft frisch
- 140 g Gelatinemasse
- 1000 g Rahm 35% geschlagen
- 215 g Eiweiss frisch
- 380 g Zucker
- 90 g Wasser
- 400 g Marron glacé absieben, würfeln und beiseite stellen

Zucker und Wasser zusammen bei 118°C kochen. Eiweiss zu einer cremigen italienisches Meringue schlagen, mit einem Mixer abkühlen. Maronenpüree, Crème de Marrons und Zitronensaft bei Raumtemperatur vermischen. Die Gelatinemischung schmelzen und mit einem Teil der Maronenmischung vermengen.  $\frac{1}{4}$  geschlagenen Rahm unter die Maronenmischung rühren. Den restlichen Rahm mit dem italienischen Meringue mischen und dann mit der Maronenmischung zuerst mit einem Schneebesen und dann mit der Marise vorsichtig verrühren.

### Glasur mit Cacao Fruit Saft

- 160 g Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)
- 4 g Johannisbrotkernmehl
- 240 g Glukosesirup DE 41-46
- 200 g Inulin HSI
- 26 g Pektin X58
- 490 g Wasser
- 600 g Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)
- 80 g Gelatinemasse
- 280 g Cacao Fruit Couverture, Dunkle Schokolade-Couverture mit Kakaosaftkonzentrat, Rondo

Johannisbrotkernmehl und erste Menge Cacaofruchtsaft aufkochen. Inulin und Pektin mischen mit Wasser. Zweiten Menge Cacaofruchtsaft und Glukose auf 80°C erwärmen mit Johannisbrotkernmehl / Cacaofruchtsaft mischen, alles zusammen aufkochen. Die Gelatinemischung hinzufügen und kurz ziehen lassen. Abschäumen, Couverture einrühren, absieben, mit Folie abdecken, mind. 24 Stunden kalt stellen. Vor dem Gebrauch auf 26°C temperieren mit einem Stabmixer homogenisieren.

### Butterstreusel

Auf ein Blech geben und backen.

**Backtemperatur:** 145°C Umluftofen oder 165°C Herdofen

**Backzeit:** ca. 20 Minuten

### Biscuit Chocolat

Auf eine Flexipanmatte von 60 x 40 cm verteilen, mit 500 g Butterstreusel bestreuen, backen.

**Backtemperatur:** 200°C

**Backzeit:** ca. 15 Minuten

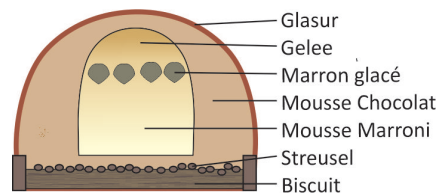
### Gelee

110 g in eine Halbrunde-Bûcheform 5 x 49 cm giessen. Auf 4°C abkühlen, tiefkühlen. Je 100 g abgetropfte Marron-glacé-Würfel auf den Gelee legen. Mousse Marroni bis zum Rand einfüllen, glatt streichen und tiefkühlen.

### Fertigstellung

Etwas Mousse Chocolat in eine 8 / 50 cm strukturierte Holz-Bûcheform giessen und den gefrorenen Gelee Streifen einlegen. Mit Mousse Chocolat bis unter den Rand auffüllen und mit dem Biscuit/Streusel belegen. Ränder mit einem Spachtel glatt streichen, tiefkühlen. Bûche aus der Form nehmen und auf die gewünschte Grösse zuschneiden. Glasur auf 26°C erwärmen und Bûche glasieren. Mit Couverturen-Decor sowie Marroni dekorieren und servieren.

### Aufbau



### Bûche Fruit de Cacao-Kastanien

**500 g Butterstreusel Chocolat  
dunkel Cacao Fruit**

**1000 g Biscuit Chocolat mit Cacao  
Fruit Couverture**

**630 g Cacaofruchtsaftgelee mit  
Gelatine**

**4020 g Mousse Chocolat dunkel  
Cacao Fruit Couverture**

**3150 g Mousse Marroni und Crème  
de Marrons**

**2080 g Glasur mit Cacao Fruit Saft  
500 g Marron glacé Würfel**

**Felchlin**  
SWITZERLAND

### FELCHLIN PRODUKTE

- |      |   |
|------|---|
| CV15 | Cacao Fruit Couverture, Dunkle Schokolade-Couverture mit Kakaosaftkonzentrat, Rondo |
| HA90 | Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)   |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Bûche Fruit de Cacao-Kastanien

## Entremets



**Rezeptnummer :** TO30044

**Beschreibung :** Chocolat und Marroni Mousse, Streusel und Chocolatbiscuit, Gelée de jus de fruits de cacao mit Marrons glacés

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	274
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1147
Verkaufspreis		Fette	16.19 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	9.08 g
		Kohlenhydrate	25.4 g
		davon Zucker	19.18 g
		Eiweiss	4.01 g
		Salz	0.08 g

### **Zusammensetzung :**

**Rahm**, Wasser, Cacaofruchtsaft, Cacaokerne, Zucker, Maronenzubereitung (Maronen, Zucker, Wasser), **Eier**, Marroni 4%, **Eigelb**, Crème de Marrons (Marroni, Zucker, Glucosesirup, Vanillearoma natürlich), Cacaofruchtsaftkonzentrat, Glucosesirup, Inulin, **Eiweiss**, **Weizenmehl**, Invertzucker, Rohrrohrzucker, **Butter**, Speisegelatine, **Mandeln**, Maismehl, Zitronensaft, Geliermittel (Pektin), Diphosphat, Calciumphosphat, Vanille, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), Fleur de sel (Meersalz)

Stand 08.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung