

Bûche Exotic Vegan

Entremets



REZEPTMENGE	10	Stück à 24 cm / 8 Portionen	REZEPTNUMMER	TO20249
-------------	----	-----------------------------	--------------	---------

Streusel Chocolat weiss Vegan Choc Blanc 38% mit Kokosraspel vegan

- 180 g Weismehl Typ 400
- 180 g Rohrohrzucker fein
- 250 g Vegan Choc Blanc 38% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel
- 150 g Olivenöl
- 225 g Kokosraspel

Weisse Vegan Choc bei 45°C schmelzen und mit allen anderen Zutaten zu Streusel mischen, auf Silpat backen, dabei gelegentlich umrühren.

Backtemperatur:
180°C im offenen Ofen
Backzeit: 15 - 20 Minuten

Biscuit Chocolat Vegan mit Choc Brun 44% und Kokosraspel

- 295 g Vegan Choc Brun 44% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel
- 190 g Sonnenblumenöl
- 18 g Emulgator natur emul
- 505 g Wasser
- 220 g Kokosblütenzucker
- 255 g Kokosraspel
- 220 g Reismehl
- 110 g Maisstärke
- 22 g Backpulver
- 2 g Salz

Vegan Choc bei 45°C schmelzen und und das Sonnenblumenöl auf 35°C erhitzen. Alles zusammen mit dem Emulgator mischen. Nach und nach das Wasser bei 20°C in die vorherige Zubereitung einfügen und mit einem Stabmixer homogenisieren. Kokosblütenzucker unterrühren. Kokosraspeln hinzufügen und mit dem Handmixer 1 Minute lang verrühren. Reismehl, Maisstärke, Backpulver und Salz zusammen sieben. Vorsichtig in die Kokosnussmischung einarbeiten.

Mousse Vegan weiss mit Passionsfrucht und Mango

- 250 g Zucker
- 50 g Pektin NH
- 735 g Wasser

- 980 g Vegan Choc Blanc 38% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel
- 50 g Emulgator natur emul
- 785 g Wasser
- 1190 g Passionsfruchtpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 595 g Mangopüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 15 g Emulgator Soya Whip
- 15 g Johannisbrotkernmehl
- 245 g Zucker

Ein erster Teil Zucker mit dem Pektin mischen. Die erste Wassermenge mit dem Püree auf 45°C erhitzen. Den Zucker portionenweise zum Pektin einrühren und mischen. Unter ständigem Rühren auf 85°C erhitzen. Auf 50°C abkühlen. Die weisse Vegan Choc auf 45°C erhitzen, den Emulgator hinzufügen und mischen. Mit den Fruchtpürees über die Zubereitung giessen und mit dem Stabmixer emulgieren. Die 2. Wassermenge bei 20°C mit der Soya Whip und dem Johannisbrotkernmehl mischen. Bei mittlerer Geschwindigkeit etwa 3 Minuten lang rühren. Die 2. Zuckermenge hinzufügen und etwa 4 Minuten weiterschlagen. Wenn die Meringue fertig ist, giessen Sie 1/3 der Meringue in die Fruchtmischung und dann über den Rest der Meringue. Mit einem Spatel vorsichtig mischen.

Bûche Exotic Vegan

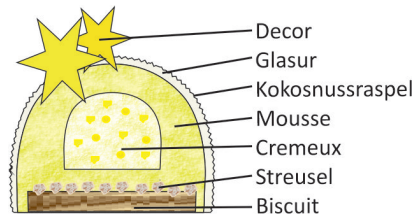
Entremets

Cremeux Exotic mit Vegan Choc Blanc 38%

- 1200 g Ananas frisch , fein gewürfelt, brunoise
- 830 g Mango frisch , fein gewürfelt, brunoise
- 12 g Limettenzeste (1 Stück = 3g)
- 625 g Mangopüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 800 g Passionsfruchtpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 830 g Bananenpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 65 g Limettensaft frisch
- 8 g Ingwer frisch gerieben
- 34 g Pektin NH
- 135 g Zucker
- 14 g Emulgator natur emul
- 820 g Vegan Choc Blanc 38% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel

Die Ananasbrunoise bei 60°C im eigenen Saft dämpfen und abtropfen lassen. Dann die Mango-Brunoise und die Limetten-Zesten hinzufügen. Vermischen, beiseite stellen und abtropfen lassen. Pürees, Limettensaft und geriebener Ingwer auf 45°C erhitzen. Zucker und NH-Pektin miteinander mischen. Über die Pürees giessen und bei 85°C unter ständigem Rühren kochen. Die weisse Vegan Choc auf 45°C schmelzen und mit Emulgator mischen. Über die Püree-Zubereitung giessen und mit Stabmixer homogenisieren. Die Brunoise hinzufügen und mit einem Spatel vorsichtig mischen.

Aufbau



Bûche Exotic Vegan

**985 g Streusel Chocolat weiss
Vegan Choc Blanc 38% mit
Kokosraspel vegan**

**1840 g Biscuit Chocolat Vegan mit
Choc Brun 44% und
Kokosraspel**

**4910 g Mousse Vegan weiss mit
Passionsfrucht und Mango**

**5375 g Cremeux Exotic mit Vegan
Choc Blanc 38%**

500 g Kokosraspel

**300 g Vegan Choc Blanc 38% Bio /
Organic, Cacaoerzeugnis,
Tafel**

Puderschnee

Gelee neutral

Konditoreimasse

**Gelb_gilded yellow,
Cacaobutter mit Farbstoff**

Biscuit

In einen 360 x 560 mm grossen Flexi-Rahmen giessen, Streusel gleichmässig auf das Biscuit streuen, backen.

Backtemperatur: 140°C Umluftofen
Backzeit: 30 Minuten mit geschlossenem Belüftungsschacht
oder 20 Minuten mit offenem Belüftungsschacht

Abkühlen und in Streifen von 70 x 490 mm schneiden im Tiefkühler aufbewahren.

Cremeux

In kleine Bûche Formen abfüllen und tiefkühlen.

Fertigstellung

Mousse bis zu etwa 1/3 der Höhe in eine 80 x 500 mm lange Bûche-Form füllen, an den Seiten hochstreichen. Gefrorene Cremeux einlegen, gleichmässig andrücken. Restliches Mousse eindressieren. Biscuitstreifen flach auflegen, tiefkühlen. Bûches aus der Form stürzen, eine dünne Schicht mit neutraler Glasur aufsprühen, mit Kokosnussraspeln bestreuen. Leicht mit Puderschnee bestreuen. Mit gelb gefärbten Schokoladensternen dekorieren und

beide Enden mit weissen Schokoladenplättchen abschliessen.

FELCHLIN PRODUKTE

CF94	Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff
DF02	Vegan Choc Blanc 38% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel
DF03	Vegan Choc Brun 44% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Bûche Exotic Vegan

Entremets



Rezeptnummer : TO20249

Beschreibung : Exotisches Fruchtmousse mit einer tropischen Cremeux im Inneren und einem veganen Kokosnuss-Streuselboden

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	259
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1082
Verkaufspreis		Fette	15.31 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	9.22 g
		Kohlenhydrate	27.09 g
		davon Zucker	20.42 g
		Eiweiss	1.45 g
		Salz	0.15 g

Zusammensetzung :

Mango 15%, Wasser, Passionsfrucht 14%, Ananas 9%, Rohrrohrzucker, Kokosnuss 8%, Cacaobutter, Bananen 6%, Zucker, Reissiruppulver, Kokosblütenzucker, Reismehl, Sonnenblumenöl, **Weizenmehl**, Olivenöl, **Mandeln**, Maisstärke, Zitrusfruchtfasern, Verdickungsmittel (Xanthan), Geliermittel (Pektin), Limetten, Cacaokerne, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), Limettenzeste, Ingwer, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Fleur de sel (Meersalz), Speisesalz, Vanilleextrakt, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), Puderschnee (Zucker, Wachsmaisstärke, Dextrose, Palmöl, Säuerungsmittel (Calciummonophosphat)), Gelée (Zucker, Wasser, **Glukosesirup Weizen**, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumcitrat, Kaliumsorbat), Aroma), Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S)

Stand

02.07.2024

Bûche Exotic Vegan

Entremets

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung