

Bûche Chocolat Praline

Arven Preiselbeer Baumstamm



REZEPTMENGE	3	Rahmen à 2 Stück	REZEPTNUMMER	TO30015
-------------	---	------------------	--------------	---------

Ganache dunkel mit Arve

- 900 g Rahm 35%
- 60 g Arvennadeln
- 100 g Invertzucker
- 50 g Butter
- 1000 g Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Rahm aufkochen, Arvennadeln begeben und 2 Stunden ziehen lassen, absieben. Arvenrahm, Sorbitol, Invertzucker und Butter zusammen aufkochen. In drei- bis viermal über die Couverture giessen. Bei 33 - 35°C eine Emulsion herstellen.

Preiselbeergelee

- 300 g Wasser
- 90 g Zucker
- 20 g Pektin Gelbband *
- 240 g Glukosesirup 44/45
- 800 g Zucker
- 12 g Weinsteinsäure 1:1
- 600 g Preiselbeeren frisch

Preiselbeeren mit Wasser aufkochen, mixen und Purée absieben (nach dem absieben muss Püree wieder sein ursprüngliche Gewicht haben). Erste Zuckermenge und Pektin mischen und ins Purée einrieseln lassen. 1 Minute kochen, bis Pektin abbundet. Glukose und zweite Zuckermenge dazugeben und auf 103°C aufkochen. Weinsteinsäure begeben.

Marshmallow mit Zitronensaft

- 245 g Zucker
- 80 g Wasser
- 150 g Invertzucker
- 110 g Invertzucker
- 125 g Gelatinemasse
- 2 g Zitronensaft frisch

Zucker, Wasser und erste Invertzuckermenge auf 110°C aufkochen. Zweite Invertzuckermenge, aufgelöste warme Gelatinemasse und Zitronensaft zusammen im 2. Gang in der Maschine aufschlagen. Heisse Flüssigkeit dazugießen, auf ca. 32°C bringen.

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.

Gianduja Milch Haselnuss Bolivia 45%

- 750 g Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- 600 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

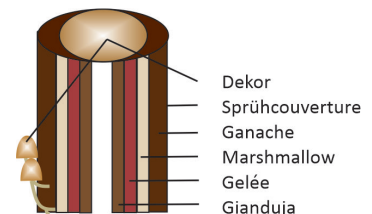
Temperierte Zutaten mischen und glattrühren.

Sprühcouverture dunkel temperiert

- 390 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 210 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Couverture und Cacaobutter temperieren, gut mischen. Wenn nötig, mit einem feinen Sieb oder einem neuen Nylonstrumpf durchsieben. Die Verarbeitungstemperatur beträgt 32 bis 34° C, je nach Kompressortyp und Umgebung.

Aufbau



Bûche Chocolat Praline

- 2250 g Ganache dunkel mit Arve
- 1500 g Preiselbeergelee
- 750 g Marshmallow mit Zitronensaft
- 1350 g Gianduja Milch Haselnuss Bolivia 45%
- 600 g Sprühcouverture dunkel temperiert

Bûche Chocolat Praline

Arven Preiselbeer Baumstamm

Felchlin Promotionsmaterial

Rahmen Quadro grün, 5 mm

Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm

*Bodenplatte Quadro,
305 x 305 mm*

*Folien Quadro Block à 100
Stück, 350 x 350 mm*

Backflon-Folie, 365 x 365 mm

Ganache

Backpapier auf Bodenplatte auflegen.
7.5 mm Quadrorahmen auflegen und
Ganache in den Rahmen einfüllen, glatt
streichen. Über Nacht bei 16°C
auskristallisieren lassen.

Gelée

In 5 mm Quadrorahmen auf Backflon-
Folie giessen. Abkühlen lassen.

Fertigstellung

Einen weiteren 5 mm Quadrorahmen auf
den abgekühlten Gelée legen und
Marshmallowmasse darauf verteilen. Mit
der Marshmallowseite zuerst, auf die
Ganache legen. Einen weiteren 5 mm
Quadrorahmen auflegen und Gianduja
gleichmässig aufstreichen. Sobald es
etwas anzieht, in der Mitte einmal
durchschneiden. Zu einem Baumstamm
rollen. Mit Sprühcouverture absprühen
und nach Wunsch dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milchschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CS93	Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
VO07	Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Rahmen Quadro grün, 5 mm
VO09	Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm
WB91	Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm
WR58	Backflon-Folie, 365 x 365 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Bûche Chocolat Praline

Arven Preiselbeer Baumstamm

Felchlin Promotionsmaterial



Quadro Rahmen

VO07 Bodenplatte Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Rahmen Quadro grün Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Rahmen Quadro gelb Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Rahmen Quadro weiss, aus Silikon Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Folien Quadro Block à 100 Stück Format 350 x 350 mm

WR58 Backflon-Folie, einzeln Format 365 x 365 mm

Bûche Chocolat Praline

Arven Preiselbeer Baumstamm



Rezeptnummer : TO30015

Beschreibung : Bûche mit dunkler Arvenganache, fruchtigem Preiselbeergelee, erfrischendem Marshmallow und Haselnussgianduja

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	14 Tage	Kilokalorien (kcal)	431
Verkaufstage	7 Tage	Kilojoule (kJ)	1803
Verkaufspreis		Fette	28.09 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	14.87 g
		Kohlenhydrate	34.23 g
		davon Zucker	36.06 g
		Eiweiss	3.7 g
		Salz	0.04 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Rahm**, Cacaokerne, Cacaobutter, **Haselnüsse**, Preiselbeeren 7%, Wasser, Invertzucker, Glucosesirup (Weizenglukose), **Vollmilchpulver**, Arvennadeln 1.0%, **Butter**, Speisegelatine, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Weinsäure (L+)), Zitronensaft, Vanille

Stand 21.08.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung