

# Bûche Chocolat Praline

Arven Preiselbeer Baumstamm



REZEPTMENGE	3	Rahmen à 2 Stück	REZEPTENUMMER	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 beigeben 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 Weinstinsäure 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 abbindet. Glukose und zweite Zuckermenge dazugeben und auf 103°C aufkochen. Weinstinsäure beigeben.

## 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%, Pralinemassee Haselnuss  
600 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milchschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

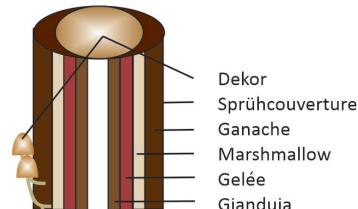
Temperierte Zutaten mischen und glatறren.

## 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**

**Felchlin**  
SWITZERLAND

# 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 Haselnussgianduia

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
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