

# Bûche Praline Mandarin Yuzu

## Entremets



REZEPTMENGE	10 Stück à 24 cm / 8 Portionen	REZEPTNUMMER	TO30009
-------------	--------------------------------	--------------	---------

**Biscuit hell Joconde Zitrone**

270 g Mandeln weiss, gemahlen  
90 g Zucker  
45 g Invertzucker  
450 g Eier frisch  
90 g Weissmehl Typ 400  
2 g Salz  
24 g Zitronenrapée  
270 g Eiweiss, frisch  
180 g Zucker  
135 g Butter

Mandelpulver, Zucker, Invertzucker, Eier, Mehl, Salz und Zitronenabrieb cremig weiss aufschlagen. Eiweiss und Zucker zu cremigem Schnee schlagen, zart unter die Masse heben, am Schluss mit etwas Masse gemischte flüssige Butter einmelieren.

**Butterstreusel, Mandeln, Roh Rohrzucker, Maismehl, Salz**

300 g Butter  
300 g Roh-Rohrzucker fein  
10 g Fleur de Sel  
240 g Weissmehl Typ 400  
390 g Mandeln weiss, gemahlen  
60 g Maismehl

Butter, Zucker und Fleur de Sel cremig aufschlagen. Mehl, Mandeln gemahlen und Maismehl zusammen mischen und nur kurz unter den Teig kneten. Streusel kühl stellen.

**Füllung, Rustica Piemontese 60%, Pralinepaste 1:1, Croilait 38%, Streusel Base**

560 g Butterstreusel, Mandeln, Roh Rohrzucker, Maismehl, Salz  
120 g Haselnüsse geröstet, gehackt  
30 g Maracaibo Croilait 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo warm  
70 g Cacaobutter Bio, Geraspelt  
140 g Praline Paste 1:1, Pralinémasse Haselnuss  
260 g Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss  
60 g Butter weich

Couverture und Cacaobutter mischen, Pralinepaste, Rustica Noble Piemontese und Butter unterrühren, Streusel und Haselnüsse vorsichtig einmelieren.

**Creme Frucht, Mandarinen, Yuzu, Cremeux**

225 g Yuzumark, Boiron  
525 g Mandarinenmark 100%, Boiron  
525 g Eier flüssig pasteurisiert  
450 g Zucker  
110 g Gelatinemasse  
450 g Butter kalt, in Würfel

Yuzu- und Mandarinenmark aufkochen, Zucker und Eier cremig aufschlagen mit den Pürees mischen, einmal aufkochen. Erwärmte Gelatinemasse dazugeben, auf 36°C abkühlen, Butter mit einem Stabmixer unterziehen, nur kurz homogenisieren.

**Gelatinemasse**

100 g Gelatinepulver  
600 g Wasser

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

# Bûche Praline Mandarin Yuzu

## Entremets

### Mousse Frucht, Fina Piemontese 60%, Maracaibo 65%, 38%

2500 g Milch 3.5%  
625 g Eigelb flüssig pasteurisiert  
150 g Zucker  
375 g Gelatinemasse  
300 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo  
250 g Maracaibo Criolait 38%, Milchschorokolade-Couverture, Rondo  
1200 g Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss  
2250 g Rahm 35% geschlagen

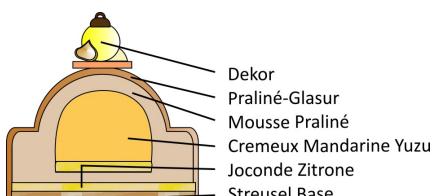
Milch aufkochen, Eigelb und Zucker schaumig schlagen und mit der Milch auf 84°C kochen. Aufgelöste Gelatinemasse einröhren, Couverturen zusammen beigeben, Fina Noble Piemontese unterheben und mit einem Stabmixer eine Emulsion herstellen, auf 30°C abkühlen, geschlagenen Rahm in zweimal unterheben, abfüllen.

### Glasur, Fina Piemontese 60%

480 g Zucker  
390 g Glukosesirup 44/45  
435 g Wasser  
160 g Gelatinemasse  
700 g Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss  
22 g Lecithin flüssig

Zucker und Glukosepulver mischen, Wasser auf 40°C erwärmen und Zuckerarten darin auflösen, aufkochen, aufgelöste Gelatinemasse beigeben. Fina Noble Piemontese und Lezithin mischen, langsam nach und nach den Sirup an die Fina Noble Piemontese Gianduja Grundmasse gießen.  
Vor Gebrauch mit dem Stabmixer blasenfrei zu einer Emulsion mixen. Bei ca. 25°C glasieren.

### Aufbau



### Bûche Praline Mandarin Yuzu

1550 g Biscuit hell Joconde Zitrone

1300 g Butterstreusel, Mandeln, Roh Rohrzucker, Maismehl, Salz

1240 g Füllung, Rustica Piemontese 60%, Pralinepaste 1:1, Criolait 38%, Streusel Base

2285 g Creme Frucht, Mandarinen, Yuzu, Cremeux

7650 g Mousse Frucht, Fina Piemontese 60%, Maracaibo 65%, 38%

2185 g Glasur, Fina Piemontese 60%

Zitronen-Joconde 750 g der Zitronen-Joconde-Masse pro Flexipatmatte einfüllen, ergibt 2 Matten.

#### Backtemperatur

220°C im Umluftofen

240° C im Herdofen

#### Backzeit

ca. 6 Minuten

Nach dem Backen 5 Streifen von 48 x 7.5 cm und 5 Streifen von 48 x 4.5 cm schneiden.

Butterstreusel 5 Streifen von 48 x 4.5 cm auslegen, backen.

#### Backtemperatur

145°C

#### Backzeit

ca. 25 Minuten

#### Fertigstellung

Streusel-Base-Masse in eine Flexipatmatte 35 cm x 55 cm aufstreichen, kühl stellen, Streifen von 48 x 7 cm schneiden. 5 Büchetteformen à je 450 g mit der Cremeux Mandarin Yuzu füllen, je einen kleineren Joconde Biscuitstreifen auflegen, tiefkühlen.

5 grosse Bûcheformen mit je 760 g Praliné-Mousse füllen, an den Seiten hochstreichen. Gefrorenen Mandarin Yuzukern ausformen und in die grosse Bûcheform einlegen und andrücken. Mit dem Dressiersack restliches Mousse eindressieren. Grossen Biscuitstreifen auflegen, mit etwas Mousse bestreichen, mit den Streusel Base belegen, andrücken und einfrieren. Ausformen und mit der Praliné Glasur überziehen, Dekor auflegen.

### FELCHLIN PRODUKTE

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milchschorokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
DC46	Praline Paste 1:1, Pralinémasse Haselnuss
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss

# Bûche Praline Mandarin Yuzu

Entremets



**Rezeptnummer :** TO30009

**Beschreibung :** Pralinémousse mit Mandarin-Yuzu-Cremeux, Praliné-Knusper-Boden und Zitronen-Joconde

## Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	2 Tage
Verkaufstage	1 Tag
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	100 g

## Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	344
Kilojoule (kJ)	1440
Fette	24.1 g
davon gesätt. Fette	9.51 g
Kohlenhydrate	25.02 g
davon Zucker	21 g
Eiweiss	5.89 g
Salz	0.21 g

## Zusammensetzung :

**Vollmilch**, Zucker, **Rahm**, **Haselnüsse**, **Butter**, Wasser, **Eier**, **Mandeln**, **Eigelb**, Mandarinenmark 3%, **Weizenmehl**, Rohrzucker, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, Cacaobutter, **Eiweiss**, Yuzupüree 1%, Cacaokerne, Speisegelatine, Maismehl, Invertzucker, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, Zitronenschale, **Emulgator (Sojalecithin)**, Fleur de sel (Meersalz), **Rahmpulver**, Speisesalz, **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanille

Stand

21.06.2022