

Bûche Black Forest

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	16	Stück	REZEPTNUMMER	PG20250
-------------	----	-------	--------------	---------

Biscuit Chocolat mit Maracaibo 65%

- 100 g Butter
- 75 g Eigelb frisch
- 100 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo
- 75 g Eiweiss frisch
- 100 g Zucker
- 100 g Weissmehl Typ 400
- 12.5 g Cacao powder 20-22%,
Cacaopulver
- 1.3 g Backpulver

Die Butter schaumig schlagen, das Eigelb langsam unterrühren. Die Couverture über dem Wasserbad erwärmen und langsam zu der Butter-Ei-Mischung geben. Mehl, Cacaopulver und Backpulver mischen und sieben. Das Eiweiss mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Die Meringuemasse zusammen mit der Mehlmischung unter die Buttermasse heben.

Griotteskompott mit Maisstärke

- 400 g Sauerkirschensaft
- 100 g Zucker
- 30 g Maisstärke
- 30 g Wasser
- 400 g Griottes-Kirschen im Glas

Der Sauerkirschensaft und den Zucker aufkochen. Maisstärke und Wasser mischen und in den kochenden Sauerkirschsaft geben, 1 Minute lang kochen lassen. Vom Herd nehmen und die Sauerkirschen dazugeben.

Mousse Chocolat dunkel Maracaibo 65% mit Gelatine und Milch

- 75 g Milch 3.5%
- 75 g Rahm 35%
- 150 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo
- 5 g Gelatinemasse
- 120 g Rahm 35%

Milch mit dem ersten Teil des Rahms zusammen aufkochen. Die Flüssigkeit auf die Couverturen Rondos giessen, gut verrühren bis die Couverture aufgelöst ist. Die Gelatinemasse schmelzen und zur Ganache geben, gut verrühren. Abkühlen bis 35 - 40°C, danach den halbgeschlagenen Rahm unterheben.

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.

Creme Vanille Bourbon mit Gelatinemasse

- 180 g Rahm 35%
- 20 g Staubzucker
- 1 g Vanillestange Bourbon
(1 Stange = 4g)
- 15 g Gelatinemasse

Rahm, Staubzucker und Vanilleschote halb aufschlagen. Gelatinemasse auflösen und eine kleine Menge des Rahms in die Gelatine geben, die Gelatinemasse mit dem halbgeschlagenen Rahm vermischen, darunter ziehen.

Mürbteig mit Staubzucker

- 100 g Staubzucker
- 200 g Butter
- 300 g Weissmehl Typ 400

Mehl, Staubzucker und Butter zu einem Teig vermengen und diesen mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Aufbau



Bûche Black Forest

**563.8 g Biscuit Chocolat mit
Maracaibo 65%**

Bûche Black Forest

Petits Gâteaux

**960 g Griotteskompott mit
Maisstärke**

**425 g Mousse Chocolat dunkel
Maracaibo 65% mit Gelatine
und Milch**

**216 g Creme Vanille Bourbon mit
Gelatinemasse**

600 g Mürbteig mit Staubzucker

**100 g Suhum Nibs 3-4mm
Bio/Organic, Cacaonibs
geröstet**

200 g Choco Brillant Dark Glaze

Biscuit Chocolat

In Backrahmen 30 x 30 cm einfüllen,
backen.

Backtemperatur: 200°C

Backzeit: 15 Min.

Mürbeteig

Mürbeteig auf 1.8 mm ausrollen, 130 x 25
mm ausstechen, zwischen 2 Silpats legen
und backen.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 8 - 9 Min.

Fertigstellung

Sauerkirschenkompott auf das Biscuit
füllen, tiefkühlen, schneiden

105 x 15 mm. 15 g Creme-Vanillerahm in
die Form füllen und 25 g Mousse Chocolat
darauf geben. Die geschnittenen
Sauerkirschen und das Biskuit einlegen
und einfrieren. Ausformen und mit Choco
Brillant glasieren. Den Rand der
Schwarzwälder in Suhum Nibs tauchen
und auf den Mürbeteig legen.

FELCHLIN PRODUKTE

CA71	Suhum Nibs 3-4mm Bio/Organic, Cacaonibs geröstet
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
TM99	Choco Brillant Dark Glaze

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Bûche Black Forest

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20250

Beschreibung : Moderner Schwarzwald mit seinem typischen Geschmack von feinsten Schokolade, Kirschen und Rahm

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	3 Tage	Kilokalorien (kcal)	323
Verkaufstage	2 Tage	Kilojoule (kJ)	1350
Verkaufspreis		Fette	19.92 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	11.86 g
		Kohlenhydrate	30.33 g
		davon Zucker	18.06 g
		Eiweiss	4.06 g
		Salz	0.07 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Weizenmehl**, Sauerkirschensaft 13%, Sauerkirschen 13%, **Rahm**, **Butter**, Cacaokerne, Wasser, **Vollmilch**, **Eigelb**, **Eiweiss**, **Glukosesirup (Weizen)**, Cacaobutter, Maisstärke, Palmkernöl, Cacaopulver fettarm, Cacaopulver, Palmöl, Speisegelatine, Glukosesirup (Mais), Sonnenblumenöl, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Vanille, Säuerungsmittel (Citronensäure), Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Säureregulator (Kaliumcarbonat), **Emulgator (Sojalecithin)**, Speisesalz

Stand 30.09.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung