

Bûche Birne Mandel mit Edelweiss



Rezeptmenge

1

Stück à 60 cm / 20 Portionen

Rezeptnummer

TO20514

Bûche Birne Mandel mit Edelweiss

- 1125 g Sabléteig mit Mandeln
- 1695 g Mandelcreme mit Rum
- 1815 g Birnen frisch
- 1694 g Cremeux Sao Palme 43% mit Mandel Milch Gianduja
- 600 g Ganache weiss Edelweiss 36% mit Birne und Mascarpone zum Aufschlagen
- 100 g Glasur neutral
- 50 g Ganache weiss Edelweiss 36% mit Birne und Mascarpone zum Aufschlagen zum dekorieren

7'079 g

Birnen-Mandel-Boden:

- 1) Den Sabléteig auf 2.5 mm ausrollen. Auf 60 x 40 cm zuschneiden, einige Löcher in den Teig stechen und einen 60 x 40 cm großen Metallrahmen darauflegen.
- 2) Die Mandelcreme auf dem Sabléteig verteilen. Die Birnen schälen, in Würfel schneiden, über die Mandelcreme verteilen, glatt streichen und backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

Backtemperatur:

180 °C, Etagenofen, Zug offen

Backzeit:

ca. 50 Min.

3) Gianduja Cremeux:

Den Cremeux über den Tortenboden gießen, glatt streichen und einfrieren. Streifen von 6 x 60 cm schneiden, für den Zusammenbau beiseite stellen.

Zusammensetzen:

- 4) Die Ganache glatt rühren. In einen 8 x 4 x 60 cm großen Rahmen den Einsatz in die Mitte legen (mit der Cremeux nach oben) und die Ganache darauf geben. Auf Höhe des Rahmens glatt streichen und einfrieren.

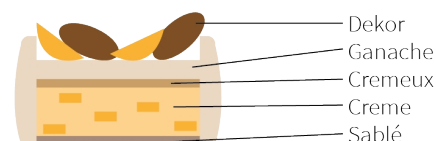
Fertigstellung:

- 4) Aus der Form nehmen, auf die gewünschte Länge schneiden und mit der aufgeschlagenen Ganache verzieren, dabei mit einem Spachtel auf beiden Seiten arbeiten, im Gefrierschrank aufbewahren.
- 5) Die neutrale Glasur erhitzen, in eine Sprühpistole füllen und die Bûche damit besprühen.

Dekoration:

Nach Belieben mit Schokoladendekoration und frischen Birnen verzieren. Die Birnen unbedingt mit Zitronensaft und neutraler Glasur schützen, damit die Farbe den ganzen Tag über erhalten bleibt.

Aufbau



1 Sabléteig mit Mandeln

#TG40040

- 343 g Butter
- 165 g Zucker
- 2.2 g Salz
- 2.8 g Vanillestange Bourbon (4g/St)
- 103 g Eier frisch
- 412 g Weissmehl Typ 400
- 97 g Mandeln geschält, gemahlen

1'125 g

Butter, Zucker, Salz, ausgekrazte Vanille cremig aufschlagen. Nach und nach die Eier dazugeben. Abgeseibtes Mehl und Mandeln unterkneten, mind. 2 Std. kalt stellen.

Bûche Birne Mandel mit Edelweiss

2 – Mandelcreme mit Rum

#MA20218

314 g Butter
314 g Staubzucker
314 g Mandeln geschält, gemahlen
376 g Eier flüssig pasteurisiert
63 g Felchlin Cremepulver Vanille
32 g Rum 40% vol.
283 g Rahm 35%

1'696 g

Die Butter cremig rühren. Nacheinander (in dieser Reihenfolge) den Puderzucker, die gemahlenden Mandeln, die temperierten Eier, das Vanillecremepulver und den Rum hinzufügen und zum Schluss den temperierten flüssigen Rahm unterrühren.

3 – Cremeux Sao Palme 43% mit Mandel Milch Gianduja

#CM10302

908 g Rahm 35%
232 g Eigelb flüssig pasteurisiert
130 g Zucker
291 g Felchlin Gianduja M Intenso Amande
132 g Felchlin Sao Palme 68%

1'693 g

Rahm aufkochen, Eigelb und Zucker verrühren. Rahm zugeben und auf 83°C kochen. Über die Couverture und die Gianduja giessen und glatt rühren.

4 – Ganache weiss Edelweiss 36% mit Birne und Mascarpone zum Aufschlagen

#GA10550

57 g Milch 3.5%
23 g Glukosesirup DE 41-46
23 g Invertzucker
113 g Felchlin Edelweiss 36%
189 g Mascarpone
170 g Rahm 35%
75 g Birnenpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron

650 g

Milch, Glukosesirup und Invertzucker aufkochen. Absieben und direkt über die Couverture giessen, gut mischen. Mascarpone hinzufügen und mit einem Stabmixer homogenisieren. Rahm und Püree begeben und nochmals mit dem Stabmixer homogenisieren. Vor dem Aufschlagen 12 Stunden im Kühlschrank

ruhen lassen.

5 – Glasur neutral

#GS10172

282 g Wasser
9.4 g Pektin X58
0.5 g Carrageen
141 g Zucker
282 g Glukosesirup DE 41-46
282 g Zucker
3.3 g Zitronensäure 1:1

1'000 g

Wasser lauwarm erhitzen. Pektin, Carrageen und Zucker mischen, einrühren. Einmal aufkochen lassen. Warmen Glukosesirup hinzufügen, anschliessend den Zucker begeben. Erneut aufkochen lassen. Die Säuremischung hinzufügen, passieren und abkühlen lassen. Warm mit der Sprühpipette verwenden.

Felchlin Produkte

CP74	Gianduja M Intenso Amande Gianduja Mandel Tafel
CR27	Sao Palme 68% Dunkle Schokolade -Couverture Rondo
CS84	Edelweiss 36% Weisse Schokolade- Couverture Rondo
UE05	Cremepulver Vanille Vanillecremepulver Warm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar