

Bûche Himbeer

Entremets



REZEPTMENGE	10 Stück à 24 cm / 8 Portionen	REZEPTNUMMER	TO20121
--------------------	--------------------------------	---------------------	---------

Creme Chocolat, Opus Blanc 35%, Cremeux

- 930 g Creme, Creme Anglaise weniger süss
- 525 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 30 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
- 20 g Gelatinemasse

Couverture und Cacaobutter auf 40 - 45°C schmelzen. Die Gelatine in der erwärmten Crème Anglaise auflösen, in 2 - 3 Portionen in die warme geschmolzene Couverture giessen und so lange mixen, bis eine glatte und elastische Textur entsteht. Mit einem Stabmixer emulgieren, dabei darauf achten, dass keine Luft in die fertige Cremeux gelangt.

Creme, Creme Anglaise weniger süss

- 535 g Milch 3.5%
- 535 g Rahm 35%
- 215 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 55 g Zucker

Milch und Rahm zum Kochen bringen. Zucker und Eigelb glatt rühren und mit der gekochten Flüssigkeit anrühren. Auf 84°C kochen, mit dem Stabmixer 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.

Mousse Chocolat, Mousse Sao Palme 43%

- 420 g Creme, Creme Anglaise weniger süss
- 550 g Sao Palme 43%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 515 g Rahm 35%
- 23 g Gelatinemasse

Die Couverture auf 40 - 45°C schmelzen. Schlagen Sie den Rahm bis zu einer weichen Peak-Konsistenz, in den Kühlschrank stellen. Die Gelatine in der warmen Crème Anglaise auflösen, über die geschmolzene Couverture giessen und gut einrühren, bis sie glatt ist. Wenn die Temperatur der Crème Anglaise / Couverture-Mischung auf 35 - 40°C abgekühlt ist, ein Drittel des geschlagenen Rahms hinzufügen und gut vermischen. Den Rest des geschlagenen Rahms sanft einbauen.

Biscuit hell Joconde Zitrone

- 175 g Mandeln weiss, gemahlen
- 60 g Zucker
- 30 g Invertzucker
- 290 g Eier frisch
- 60 g Weissmehl Typ 400
- 1.5 g Salz
- 15 g Zitronenrapée
- 175 g Eiweiss, frisch
- 115 g Zucker
- 90 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 einmellieren.

Himbeer Coulis

- 530 g Himbeeren
- 265 g Zucker
- 13 g Pektin NH
- 425 g Himbeeren
- 21 g Gelatinemasse

1. Himbeermark aufkochen, Zucker und Pektin mischen und mit dem Himbeermark einmal aufkochen. 2. Himbeermark mit der erwärmten und aufgelösten Gelatinemasse mischen, dem 1. Himbeermark unterziehen.

Bûche Himbeer

Entremets

Mousse Frucht, Himbeer Mousse

- 1675 g Himbeerpüree 100%, Boiron
- 295 g Gelatinemasse
- 755 g Rahm 35% geschlagen
- 60 g Eiweisspulver
- 385 g Himbeerpüree 100%, Boiron
- 335 g Zucker

Eiweisspulver und Fruchtpüree zusammen anrühren, nicht zu kalt. Für ca. 5 Minuten im 2. Gang und dann 5 Minuten im 3. Gang mit dem Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen. Gelatinemasse erwärmen und mit etwas Püree anrühren und auflösen. In das kalte Fruchtpüree einrühren. 1/4 geschlagenen Rahm einmelieren, Meringue und zum Schluss den restlichen geschlagenen Rahm unterheben.

Glasure, Edelweiss 36%, Frambonosa

- 250 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 200 g Frambonosa, Füllung Himbeer
- 50 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

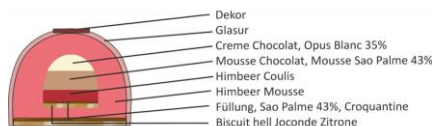
Couverture und Cacaobutter zusammengeben und temperieren. Die Osa bei 26°C auflösen und dazugeben. Bei 30°C weiterverwenden.

Füllung, Sao Palme 43%, Croquantine

- 300 g Sao Palme 43%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 150 g Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken

Croquantine mit der temperierten Couverture mischen.

Aufbau



Bûche Himbeer

1500 g Creme Chocolat, Opus Blanc 35%, Cremeux

1500 g Mousse Chocolat, Mousse Sao Palme 43%

1000 g Biscuit hell Joconde Zitrone

1000 g Himbeer Coulis

3500 g Mousse Frucht, Himbeer Mousse

500 g Glasur, Edelweiss 36%, Frambonosa

450 g Füllung, Sao Palme 43%, Croquantine

Biscuit hell Joconde Zitrone

In Flexipatmatte 60 x 40 cm einfüllen.
Backtemperatur: 200°C im Umluftofen / 220°C im Herdofen
Backzeit: ca. 6 Minuten

Nach dem Backen 5 Streifen von 48 x 8 cm und 5 Streifen von 48 x 4.5 cm schneiden.

Fertigstellung

Den Croquantine-Crunch auf dem Biscuit hell Joconde Zitrone verteilen.

In die kleinere Buche-Form 300 g der Creme Chocolat einfüllen und fest werden lassen. 300 g der Mousse Chocolat darauf geben. 250 g der Himbeer Coulis auf die Mousse spritzen und mit Biscuit Joconde abschliessen. Einfrieren und entformen.

700 g Himbeermousse in die grosse Bûches füllen und die kleinere Buche einsetzen. Mit Biscuit Joconde bedecken. Einfrieren, entformen und mit der Glasur besprühen. Nach Belieben dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CO35	Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
DC76	Frambonosa, Füllung Himbeer
HA20	Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken
PS60	Sao Palme 43%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Bûche Himbeer

Entremets



Rezeptnummer : TO20121

Beschreibung : Himbeermousse und Himbeer-Coulis mit zweierlei Mousse, Zitronen-Joconde und Croquantine-Böden

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	290
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1214
Verkaufspreis		Fette	19.37 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	10.84 g
		Kohlenhydrate	22.58 g
		davon Zucker	21.28 g
		Eiweiss	4.82 g
		Salz	0.11 g

Zusammensetzung :

Himbeeren 30%, **Rahm**, Zucker, Cacaobutter, **Vollmilch**, **Vollmilchpulver**, Wasser, **Eier**, **Eigelb**, **Mandeln**, **Eiweiss**, Cacaokerne, **Weizenmehl**, **Butter**, **Eiweisspulver**, Kokosöl, Speisegelatine, Sonnenblumenöl, Invertzucker, Maltodextrin, **Magermilchpulver**, **Milchzucker**, Zitronenschale, Himbeerfruchtpulver, Geliermittel (Pektin), Rapsöl, Sheabutter, Illipebutter, Speisesalz, Butterfett, Aroma, **Emulgator (Sojalecithin)**, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Rote Beete Konzentrat, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), **Gerstenmalzextrakt getrocknet färbend**, Farbstoff (Paprikaextrakt), Vanilleextrakt, Vanille

Stand 05.09.2022

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung