

# Bûche Grand Cru Creole Mousse

mit Cappuccino Panna Cotta Herz



<b>REZEPTMENGE</b>	9	Bûcheformen à 16 cm	<b>REZEPTNUMMER</b>	TO20052
--------------------	---	---------------------	---------------------	---------

## Lebkuchen Teig

- 1600 g Appenzell 7%,  
Backzuckermasse mit  
Blütenhonig
- 1200 g Zucker
- 250 g Wasser
- 300 g Eier flüssig pasteurisiert
- 100 g Zucker
- 60 g Trieb Salz
- 400 g Milch 3.5%
- 40 g Pottasche
- 100 g Wasser
- 100 g Rhoda, Gewürzmischung
- 10 g Zimt gemahlen
- 4000 g Weismehl Typ 400

Appenzell, Zucker und Wasser aufwärmen, bis sich der Zucker vollkommen gelöst hat, abkühlen lassen. Eier und Zucker schaumig schlagen. Trieb Salz mit Milch anrühren, Pottasche mit Wasser anrühren. Erwärmtes Honiggemisch mit den Eiern, aufgelöstem Trieb Salz und Pottasche und den Gewürzen mischen, mit dem Mehl kurz kneten. Teig mind. 1 Tag ruhen lassen.

## Panna Cotta Cappuccino

- 300 g Milch 3.5%
- 300 g Rahm 35%
- 40 g Staubzucker
- 100 g Cappuccino, Füllung Kaffee
- 10 g Gelatine-Blatt (1 Stück = 2g)  
(200 Bloom)

Milch, Rahm und Staubzucker erwärmen. Cappuccino Pralinéfüllung auflösen und begeben. Eingeweichte Gelatine-Blätter unterrühren.

## Mousse Chocolat Milch Creole 49% mit Swiss Charm Neutral

- 280 g Zucker
- 90 g Wasser
- 210 g Eier flüssig pasteurisiert
- 240 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 125 g Swiss Charm Neutral,  
Cremepulver neutral
- 75 g Wasser
- 720 g Maracaibo Créole 49%,  
Milkschokolade-  
Couverture, Rondo
- 1200 g Rahm 35%

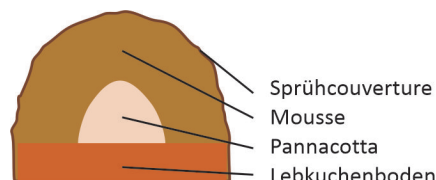
Zucker und Wasser auf 120°C aufkochen. Eier und Eigelb aufschlagen und Sirup langsam begeben. Swiss Charm mit Wasser anrühren, der Ei-Sirupmischung begeben, zusammen kalt schlagen. Couverture auf 40°C auflösen, unterziehen. Rahm unter die Masse heben.

## Sprühcouverture mit Maracaibo 65%

- 200 g Maracaibo Clasificado 65%,  
Dunkle Schokolade-  
Couverture, Rondo
- 100 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Couverture bei 45°C auflösen und mit aufgelöster Cacaobutter mischen, absieben. Bei 32 - 34 °C aufsprühen.

## Aufbau



## Bûche Grand Cru Creole Mousse

- 1200 g Lebkuchen Teig
- 750 g Panna Cotta Cappuccino
- 2940 g Mousse Chocolat Milch  
Creole 49% mit Swiss Charm  
Neutral
- 300 g Sprühcouverture mit  
Maracaibo 65%

# Bûche Grand Cru Creole Mousse

mit Cappuccino Panna Cotta Herz

## Lebkuchen-Boden

Lebkuchen-Teig auf 2.5 mm ausrollen und backen.

Backtemperatur: 190°C

Backzeit: 10 Minuten

Teig kühl stellen.

Backtemperatur für grössere Lebkuchen:

180°C Backtemperatur

Backzeit: 12 - 15 Minuten

## Panna Cotta

In die kleinere Buche-Form einfüllen und fest werden lassen, tiefkühlen.

## Fertigstellung

Baumrindenfolie in Form einlegen.

Mousse in Bûche Form einfüllen.

Gefrorenen Pannacottakern einsetzen.

Mit Lebkuchen Boden abdecken.

Gefrieren. Bûche mit dunkler

Sprühcouverture besprühen.

### FELCHLIN PRODUKTE

CS58	Maracaibo Créole 49%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC57	Cappuccino, Füllung Kaffee
HA03	Rhoda, Gewürzmischung
KH01	Appenzell 7%, Backzuckermasse mit Blütenhonig
UE40	Swiss Charm Neutral, Cremepulver neutral

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

