

Bûche Tropical

Entremets



REZEPTMENGE 10 Stück à 24 cm / 8 Portionen

REZEPTNUMMER TO30007

Biscuit hell, Valencia F, Pistacia Vera

625 g Valencia F 1:1, Backmasse
Mandel, Fest
75 g Pistacia Vera, Pistazien Paste
855 g Eier frisch
140 g Weismehl Typ 400
6 g Backpulver
6 g Salz
240 g Nussbutter (Beurre noisette)

Mandelmasse und Pistacia Vera mit dem Flachrührer mischen. Nach und nach die Eier zugeben, bis das Ganze emulgiert. Salz, das durchgeseibte Mehl, Backpulver und zum Schluss die Nussbutter dazugeben, cremig aufschlagen.

Sirup, Tropical, Kokos

160 g Tropisches Früchtemark, 5%
Invertzucker, Boiron
80 g Kokosnusspüree
150 g Sirup, Zuckersirup 30°B

Alle Zutaten zusammen mischen

Sirup, Zuckersirup 30°B

1000 g Wasser
1350 g Zucker

Zutaten aufkochen, erkalten lassen.

Creme, Bavaoise Tahiti Vanille

420 g Milch 3.5%
420 g Rahm 35%
2 g Vanillestange Tahiti (1 Stange
= 4g)
160 g Eigelb flüssig pasteurisiert
180 g Dextrosepulver
110 g Gelatinemasse
800 g Rahm 35% geschlagen

Milch, Rahm und ausgekrazte Vanillestange zum Kochen bringen, Eigelb und Dextrose cremig aufschlagen. Die heisse Flüssigkeit mit den Eigelben anrühren und auf dem Wasserbad auf 82°C kochen. Aufgelöste Gelatinemasse unterrühren, Creme auf 30°C abkühlen, geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben.

Gelatinemasse

100 g Gelatinepulver
600 g Wasser

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

Ananas Mango Confit

700 g Ananas, frisch gefroren
700 g Mango, frisch gefroren
100 g Butter
300 g Zucker
15 g Pektin NH
55 g Gelatinemasse

Butter schmelzen und mit den in Würfel geschnittenen Ananas anbraten. Mangostücke beigeben und für ca. 5 Minuten köcheln. Zucker und Pektin mischen und einrieseln lassen, alles zusammen mit dem Stabmixer zerkleinern. Nochmals aufkochen und 5 Minuten weiterköcheln lassen. Aufgelöste Gelatinemasse unterziehen.

Bûche Tropical

Entremets

Mousse Frucht, Tropical

- 1000 g Tropisches Fruchtemark, 5% Invertzucker, Boiron
- 500 g Kokosnusspüree
- 250 g Gelatinemasse
- 1250 g Rahm 35% geschlagen
- 35 g Eiweisspulver
- 250 g Tropisches Fruchtemark, 5% Invertzucker, Boiron
- 400 g Zucker
- 150 g Wasser

Eiweisspulver und 250 g tropisches Frucht-püree zusammen anrühren, nicht zu kalt. Für ca. 5 Minuten im 2. Gang und dann 5 Minuten im 3. Gang zu einem cremigen Schnee aufschlagen. Wasser und Zucker auf 120°C kochen und eine italienische Meringue herstellen, dabei Zucker in dünnem Strahl langsam eingiessen. Nicht zu kalt schlagen! Gelatinemasse mit etwas Püree anrühren und auflösen. In die sehr kalten restlichen Frucht-pürees einrühren. 1/4 geschlagenen Rahm einmelieren, Meringue und zum Schluss den restlichen geschlagenen Rahm unterheben.

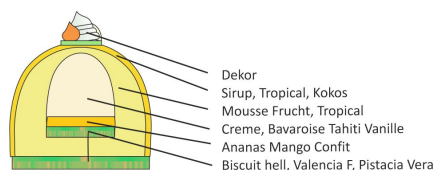
Glasur, Edelweiss 36%, Tropic

- 75 g Tropisches Fruchtemark, 5% Invertzucker, Boiron
- 125 g Glukosesirup 44/45
- 250 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 60 g Gelatinemasse
- 250 g Kaltgelee

Fruchtpüree und Glukose aufkochen, Gelatinemasse dazugeben, langsam über die Couverture giessen und eine Emulsion herstellen, Kaltgelée dazugeben und mit einem Stabmixer blasenfrei homogenisieren.
Nach Bedarf Farbe beigegeben. Bei ca. 28°C glasieren.

Hinweise: Das Frucht-püree kann durch andere kräftige Pürees ersetzt werden; Erdbeeren eignen sich nicht.
Die Gelatinemasse kann bis auf 90 g erhöht werden, je nach gewünschter Konsistenz.

Aufbau



Bûche Tropical

1940 g Biscuit hell, Valencia F, Pistacia Vera

390 g Sirup, Tropical, Kokos

2090 g Creme, Bavaroise Tahiti Vanille

1870 g Ananas Mango Confit

3980 g Mousse Frucht, Tropical

760 g Glasur, Edelweiss 36%, Tropic

Biscuit hell

960 g der Biscuit hell, Valencia F, Pistacia Vera-Masse pro Flexipatmatte einfüllen.
Backtemperatur: 170°C im Umluftofen;
190°C im Herdofen
Backzeit: ca. 15 Minuten

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

Fertigstellung

Biscuitstreifen im Sirup tränken. Creme Bavaroise Tahiti Vanille in 5 kleine Bûches-Formen à je 400 g abfüllen, tiefkühlen. 275 g des Ananas-Mango-Confit je Bûchetteform auf das Vanille Bavaroise auffüllen, den kleineren getränkten Biscuitstreifen auflegen, tiefkühlen. 5 grosse Bûcheformen mit je 725 g Mousse Tropical füllen, an den Seiten hochstreichen. Gefrorenen Bavaroisekern ausformen und in die grosse Bûcheform einlegen und andrücken. Mit dem Dressiersack restliches Mousse eindressieren, grossen getränkten Biscuitstreifen auflegen, andrücken und einfrieren. Ausformen und mit der Tropical-Glasur überziehen, Dekor auflegen.

FELCHLIN PRODUKTE

CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
DF18	Pistacia Vera, Pistazien Paste
KK42	Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Bûche Tropical

Entremets



Rezeptnummer : TO30007

Beschreibung : Tropisches Fruchtmousse mit Vanillemousse, Pistazien-Biscuit und Ananas-Mango-Kompott

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	253
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1058
Verkaufspreis		Fette	16.25 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	8.8 g
		Kohlenhydrate	22.49 g
		davon Zucker	18.55 g
		Eiweiss	3.78 g
		Salz	0.16 g

Zusammensetzung :

Rahm, Tropische Früchte 13% (Ananas, Mango, Passionsfrucht, Limette), Zucker, **Eier**, Ananas 6%, Mango 6%, Wasser, Kokosnuss, **Vollmilch**, **Butter**, **Mandeln**, Gelée (Glucosesirup, Wasser, Zucker, Fruchtzucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Traubenzucker, **Eigelb**, Invertzucker, **Weizenmehl**, **Glucosesirup (Weizenglukose)**, Cacaobutter, Speisegelatine, **Pistazien 1%**, **Vollmilchpulver**, **Eiweisspulver**, **Magermilchpulver**, Geliermittel (Pektin), Speisesalz, Triebmittel (Backpulver), Vanille, Aroma, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanilleextrakt

Stand 07.10.2022

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung