

Bûche Maracaibo mit Yuzu



Rezeptmenge

1

Stück à 60 cm / 20 Portionen

Rezeptnummer

TO20513

Bûche Maracaibo mit Yuzu

650 g Biscuit mit Cacaopulver
400 g Zitronen Birne Yuzu Confit
615 g Ganache dunkel Maracaibo
65% und 88% zum Aufschlagen
15 g Sesamsamen geröstet
500 g Glasur Croquantine Chocolat
dunkel mit Sesam
70 g Ganache dunkel Maracaibo
65% und 88% zum Aufschlagen

2'250 g

1) Biscuit mit Cacaopulver:

650 g Masse auf einem Backblech auf 60 x 40 cm ausstreichen. Backen.

Backtemperatur:

230 °C, Umluft

Backzeit:

ca. 5–6 Minuten

Zusammensetzen:

3) Das Yuzu-Confit auf dem Biscuitboden verteilen und ca. 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen.
4) Die Ganache glatt rühren, auf das Confit streichen, glatt streichen und mit einer Spritztülle Nr. 12 an einer Seite eine Rolle aufspritzen. Den gerösteten Sesam auf der Oberfläche verteilen, fest aufrollen und einfrieren.

Fertigstellung:

Die Bûche auf die gewünschte Länge schneiden,
5) die Croquantine auf 40 °C erwärmen und die Bûche von unten bis zur halben Höhe eintauchen.
4) Mit der aufgeschlagenen Ganache unter Verwendung einer St-Honoré-Tülle verzieren. Mit Schokoladensplitter dekorieren.

Aufbau



1 – Biscuit mit Cacaopulver

#BC10516

70 g Eigelb frisch
191 g Eier frisch
149 g Zucker
119 g Eiweiss frisch
47 g Zucker
47 g Weismehl Typ 400
28 g Felchlin Cacaopulver

651 g

Das Eigelb mit den Eiern und der ersten Portion Zucker mischen. Eiweiß mit der

zweiten Portion Zucker schaumig schlagen. Beide Massen miteinander vermengen, dann das gesiebte Mehl und den Kakao unterheben.

2 – Gelatinemasse

#AS20003

145 g Gelatinepulver (200 Bloom)
855 g Wasser

1'000 g

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

3 – Zitronen Birne Yuzu Confit

#SK10180

148 g Zitronenpüree ohne
Zuckerzusatz, Boiron
50 g Yuzupüree ohne
Zuckerzusatz, Boiron
88 g Birnenpüree ohne
Zuckerzusatz, Boiron
54 g Trockenglukose 38 DE
50 g Zucker
5 g Pektin NH
5.2 g Gelatinemasse

400 g

Die Pürees erhitzen. Bei 40 °C Glukosepulver hinzufügen und unterrühren. Das Pektin mit dem Zucker

Felchlin
SWITZERLAND

Bûche Maracaibo mit Yuzu

vermischen und bei 50 °C hinzufügen. Auf 85 °C erhitzen und diese Temperatur 1 Minute lang halten. Vom Herd nehmen und die Gelatinemasse hinzufügen. Schnell auf 4 °C abkühlen lassen. Vor der Verwendung glatt rühren.

4 — Ganache dunkel Maracaibo 65% und 88% zum Aufschlagen

#GA10549

140 g Rahm 35%
46 g Milch 3.5%
31 g Glukosesirup DE 41-46
84 g Felchlin Maracaibo
Clasificado 65%
28 g Felchlin Maracaibo 88%
24 g Gelatinemasse
331 g Rahm 35%

684 g

Rahm, Milch und Glukose aufkochen. Die Gelatinemasse hinzufügen und mit der Couverture eine glatte Ganache herstellen. Mit einem Stabmixer mixen. Den zweiten Teil des Rahms hinzufügen und mit dem Stabmixer homogenisieren. Abkühlen lassen und vor dem Aufschlagen über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Glatt aufschlagen und verwenden.

5 — Glasur Croquantine Chocolat dunkel mit Sesam

#CS30543

192 g Felchlin Gianduja D Intenso
Noisette
61 g Sesamsamen geröstet
53 g Felchlin Croquantine
45 g Felchlin Praline Paste 1:1
8 g Sesampaste, Tahina
1.5 g Fleur de Sel
1.5 g Zitronenzeste (5g/Zitrone)
61 g Felchlin Maracaibo
Clasificado 65%
78 g Traubenkernöl

501 g

Gianduja auf 28°C schmelzen und mit den restlichen Zutaten ausser Couverture vermischen. Die temperierte Couverture und Öl hinzufügen. Bei 40°C verarbeiten.

Felchlin Produkte

CO88	Maracaibo 88% Dunkle Schokolade -Couverture Rondo
CP83	Gianduja D Intenso Noisette Gianduja Haselnuss Tafel
CU08	Maracaibo Clasificado 65% Dunkle Schokolade-Couverture Rondo
DC46	Praline Paste 1:1 Pralinémasse Haselnuss
HA01	Cacaopulver 20-22% Cacaopulver
HA20	Croquantine Dauerbackware Waffelflocken

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar