Bûche Bolivia 45% mit Orange

Rezeptmenge 1 Stück à 50 cm / 16 Portionen **Rezeptnummer** TO20511

Bûche Bolivia 45% mit Orange

1134 g	Sabléteig mit Mandeln
3150 g	Weihnachtscake Masse
1632 g	Orangen Confit mit Pektin
1350 g	Mousse Chocolat Milch Bolivia 45%
300 g	Glasur Chocolat Sao Palme 43% mit Kondensmilch
7'566 g	

1) Sabléteig:
Den Sabléteig auf 2.5 mm ausrollen. Auf 60 x 40 cm zuschneiden, einige Löcher in den Teig stechen, einen 60 x 40 cm großen Metallrahmen darumlegen und backen.

Backtemperatur:
170 °C, Etagenofen
Backzeit:
ca. 20 Min.

2) Weihnachtscake:
Die Masse auf dem gebackenen Sabléteig in der 60 x 40 cm großen Metallform verteilen und backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

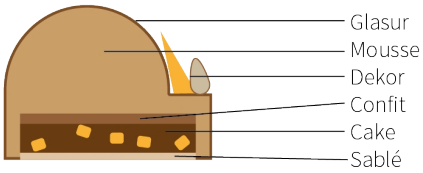
Backtemperatur:
155 °C, Etagenofen, Zug offen
Backzeit:
ca. 45 Min.

3) Orangenconfit:
Das Confit auf dem gebackenen Cake verteilen und vollständig einfrieren. In Streifen von 7 x 48 cm schneiden und für das Zusammensetzen beiseitestellen.

Zusammensetzen:
5) Mousse in die Form füllen, den Einlagestreifen mit der Confit-Seite nach unten darauflegen und glatt streichen. Einfrieren.

Fertigstellung:
6) Die Bûche aus der Form nehmen, die Glasur auf ca. 35 °C temperieren und überziehen. Auf die gewünschte Länge zuschneiden und dekorieren.

Aufbau



1 Sabléteig mit Mandeln
TG40040

346 g	Butter
166 g	Zucker
2.3 g	Salz
2.8 g	Vanillestange Bourbon (4g/St)
104 g	Eier frisch
415 g	Weissmehl Typ 400
97 g	Mandeln geschält, gemahlen
1'133 g	

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

Felchlin
SWITZERLAND

Bûche Bolivia 45% mit Orange

2 Weihnachtscake Masse

MA20217

340 g Butter
224 g Staubzucker
208 g Zucker
13 g Salz
28 g Zimt gemahlen Ceylon
536 g Eier frisch
148 g Rahm 35%
120 g Milch 3.5%
444 g Mandeln geschält, gemahlen
88 g Felchlin Cremepulver Vanille
372 g Felchlin Modelliermarzipan Würfel
630 g Aprikosen getrocknet

3'151 g

Butter, Zuckerarten, ausgekratzte Vanilleschote, Salz und Zimt cremig weiss aufschlagen. Eier, Rahm und Milch kurz durchmixen, auf Raumtemperatur temperieren. Mandeln und Cremepulver mischen, langsam abwechslungsweise mit den Trockenzutaten beigeben, Marzipanwürfel und grob geschnittene Aprikosen gut mischen und vorsichtig einmelieren.

3 Orangen Confit mit Pektin

SK10178

1220 g Blutorangenpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
187 g Trockenglukose 38 DE
187 g Zucker
24 g Pektin NH
13 g Zitronensaft frisch

1'631 g

Das Püree erhitzen. Bei 40 °C Glukosepulver hinzufügen und einrühren. Das Pektin mit dem Zucker vermischen und bei 50 °C hinzufügen. Auf 85 °C erhitzen und diese Temperatur 1 Minute lang halten. Vom Herd nehmen und den Zitronensaft hinzufügen. Schnell auf 4 °C abkühlen lassen. Vor der Verwendung glatt rühren.

4 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.

5 Mousse Chocolat Milch Bolivia 45%

CM40210

144 g Milch 3.5%
146 g Rahm 35%
58 g Eigelb flüssig pasteurisiert
13 g Zucker
511 g Felchlin Bolivia Lait de terroir 45%-60h
26 g Gelatinemasse
452 g Rahm 35% geschlagen

1'350 g

Milch und Rahm aufkochen. Zucker und Eigelb glatt rühren und in die kochende Flüssigkeit einrühren. Auf 84 °C erhitzen, dann mit einem Stabmixer glatt pürieren. Die Couverture auf 45–50 °C schmelzen. Die Gelatinemischung in der erwärmten Crème Anglaise auflösen, über die geschmolzene Couverture gießen und gut verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Wenn die Temperatur auf 40 °C abgekühlt ist, ein Drittel des gekühlten, geschlagenen Rahms hinzufügen und gut verrühren. Den Rest des Rahms vorsichtig unterheben.

6 Glasur Chocolat Sao Palme 43% mit Kondensmilch

GS10160

31 g Wasser
62 g Zucker
62 g Glukosesirup DE 41-46
42 g Kondensmilch gezuckert
29 g Gelatinemasse
73 g Felchlin Sao Palme 43%

299 g

Wasser, Zucker und Glukose auf 103°C aufkochen. Über die Kondensmilch und Gelatinemasse giessen. Der Couverture beigeben und mixen. Bis zum Gebrauch kühl stellen.

Felchlin Produkte

CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h Milchschokolade-Couverture mit Bergmilch Rondo
KK06	Modelliermarzipan Marzipan Weiss
PS60	Sao Palme 43% Milchschokolade-Couverture Rondo
UE05	Cremepulver Vanille Vanillecrèmepulver Warm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Felchlin
SWITZERLAND