

Bûche Chocolat Orange

Entremets



REZEPTMENGE	4	Stück à 24 cm / 8 Portionen	REZEPTNUMMER	TO20206
--------------------	---	-----------------------------	---------------------	---------

Mousse Chocolat dunkel Sao Palme 68% mit Creme Anglaise

- 645 g Creme Anglaise Basisrezept für dunkles Mousse
- 403 g Sao Palme 68%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 806 g Rahm 35%
- 25 g Gelatinemasse

Rahm leicht aufschlagen und im Kühlschrank beiseitestellen. Gelatinemasse in der warmen Creme Anglaise auflösen, über die Couverture giessen und gut unterrühren, bis sie glatt ist. Wenn die Creme Anglaise/Couverture-Mischung auf 32 - 34°C abgekühlt ist, ein Drittel des gekühlten Schlagrahms hinzugeben und gut unterrühren. Den Rest des Rahms vorsichtig unterheben.

Creme Anglaise Basisrezept für dunkles Mousse

- 500 g Milch 3.5%
- 500 g Rahm 35%
- 200 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 90 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 (200 Bloom)
- 600 g Wasser

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

Cremeux Sao Palme 68% mit Haselnuss Gianduja

- 627 g Rahm 35%
- 161 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 89.5 g Zucker
- 197 g Gianduja D Intenso Noisette, Gianduja Haselnuss, Tafel
- 89.5 g Sao Palme 68%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 36 g Gelatinemasse aufgelöst

Rahm aufkochen, Eigelb und Zucker verrühren. Rahm zugeben und auf 83°C kochen. Gelatinemasse darin auflösen, über die Couverture und die Gianduja giessen und glatt rühren.

Biscuit Chocolat mit Sao Palme 68%

- 200 g Eiweiss frisch
- 3 g Eiweisspulver
- 2.5 g Salz
- 100 g Zucker
- 90 g Eier frisch
- 165 g Eigelb frisch
- 40 g Zucker
- 40 g Invertzucker
- 100 g Weissmehl Typ 400
- 25 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 40 g Butter
- 50 g Sao Palme 68%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Eiweiss, Eiweisspulver, Salz und erste Menge Zucker zu einer Schneemasse aufschlagen. Die ganzen Eier, Eigelb, zweite Menge Zucker und Invertzucker zu einer hellen Masse aufschlagen. Mehl und Cacaopulver zusammen sieben. Geschmolzene Butter und aufgelöste Couverture der Eimasse begeben. Die Hälfte der Schneemasse dazugeben und unterrühren. Die restliche Schneemasse unter die Masse heben.

Bûche Chocolat Orange

Entremets

Croquantine-Haselnuss crunch Milch

- 100 g Gianduja M Intenso
Hazelnut, Gianduja
Haselnuss, Tafel
- 400 g Rustica Noble Piemontese
60%, Pralinémasse Haselnuss
- 2 g Fleur de Sel
- 60 g Sao Palme 43%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo
- 128 g Croquantine,
Dauerbackware,
Waffelflocken

Gianduja und Couverture schmelzen und mit der Pralinémasse gut verrühren. Croquantine hinzufügen und einarbeiten.

Orangenmarmelade

- 627 g Orange frisch (Stück = 180g)
5 g Salz
- 1000 g Wasser
- 157 g Zucker
- 47 g Rohrrohrzucker fein
- 11 g Pektin NH
- 78 g Invertzucker
- 40 g Butter in Würfeln
- 40 g Yuzupüree ohne
Zuckerzusatz, Boiron

Orangen waschen, die Enden abschneiden und mit einer Gabel einstechen. 5 Minuten im kochenden Salzwasser pochieren, abgiessen und den Vorgang in ungesalzenem Wasser 10 Minuten lang wiederholen. Orangen halbieren, Kerngehäuse und Kerne entfernen, mixen. Pektin und Zucker mischen, mit den Orangepüree einkochen. Butter und Zitronensaft hinzufügen.

Sprühcouverture mit Sao Palme 68%

- 250 g Sao Palme 68%, Dunkle
Schokolade-Couverture,
Rondo
- 250 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

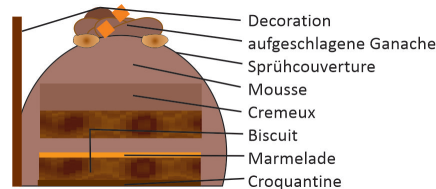
Couverture bei 45°C auflösen und mit aufgelöster Cacaobutter mischen, absieben. Bei 32 - 34°C aufsprühen.

Ganache dunkel Sao Palme 68% zum Aufschlagen

- 50 g Milch 3.5%
- 15 g Fecule Kartoffelstärke
- 40 g Glukosesirup DE 41-46
- 450 g Milch 3.5%
- 290 g Sao Palme 68%, Dunkle
Schokolade-Couverture,
Rondo
- 180 g Rahm 35%

Erste Milchmenge mit der Kartoffelstärke anrühren. Zweite Milchmenge mit dem Glukosesirup aufkochen. Angerührte Kartoffelstärke dazu geben und nochmals aufkochen. Nach und nach über die Couverture giessen und mit einem Stabmixer homogenisieren. Zum Schluss den kalten Rahm einrühren. Für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Aufbau



Bûche Chocolat Orange

- 1880 g Mousse Chocolat dunkel Sao Palme 68% mit Creme Anglaise**
- 800 g Cremeux Sao Palme 68% mit Haselnuss Gianduja**
- 855.5 g Biscuit Chocolat mit Sao Palme 68%**
- 690 g Croquantine-Haselnuss crunch Milch**
- 900 g Orangenmarmelade**
- 200 g Sprühcouverture mit Sao Palme 68%**
- 200 g Ganache dunkel Sao Palme 68% zum Aufschlagen**
- 550 g Gianduja D Intenso Noisette, Gianduja Haselnuss, Tafel, für Bûcheende**
- 20 g Suhum Nibs 3-4mm Bio/Organic, Cacaonibs geröstet**
- 40 g Haselnüsse ganz, geröstet halbiert**
- 10 g Orangeat 3x3mm**

Biscuit

In einen 560 x 360 mm Stahlrahmen streichen und backen.
Backtemperatur: 180°C
Backzeit: ca. 25 Minuten

Nach dem Backen in zwei Stücke von 280 x 360 mm schneiden.

Croquantine

Ein Stück Biscuit 280 x 360 mm mit Croquantine bestreichen, tiefkühlen und 4 Streifen von 70 x 240 mm schneiden.

Marmelade

Direkt in einen 280 x 360 mm Rahmen giessen. Biscuit-Croquantinestück auflegen, tiefkühlen und 4 Streifen von 75 x 240 mm schneiden.

Cremeux

In einen 280 x 360 mm Rahmen giessen. Biscuitstück auflegen, für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, danach tiefkühlen. 4 Streifen von 70 x 240 mm schneiden.

Decor Bûcheende

Gianduja temperieren und auf der Silikon-Dekorationsmatte verteilen und kristallisieren lassen, bis es eine wachsartige Textur hat. Streifen von 75 x 90 mm schneiden. Kühlen und ausformen. Bei Bedarf die Kanten mit dem Heitztisch glätten.

Fertigstellung

350 g Mousse in Silikonform 250 x 90 x 70 mm füllen, glattstreichen. Cremeux-Biscuitstreifen auflegen mit der Cremeuxseite nach unten, leicht andrücken mit 120 g Mousse bedecken, glattstreichen. Marmelade-Biscuit-Croquantinestreifen einlegen mit der Marmeladenseite nach unten, leicht andrücken, glattstreichen. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, tiefkühlen. Ausformen und sofort mit der Sprühcouverture (40°C) besprühen um einen samtigen Effekt zu bekommen. Die Oberseite ein zweites Mal besprühen um einen dunkleren Brauntönen zu erhalten. Ganache aufschlagen und mit der Tülle "KOREA 104" adressieren, dekorieren.

Bûche Chocolat Orange

Entremets

Formen:

Pastry Chefs Boutique
Silicone 3D Textured Decoration
Mat - 600 x 400 mm - Floral Design -
TSD11

Silikomart
Bûche 27.259.87.0060
Grösse 250 x 90 h 70 mm
Volume: 1300 ml

Cakelicious
Blütenblätter Tüllen No. 104

FELCHLIN PRODUKTE

CA71	Suhum Nibs 3-4mm Bio/Organic, Cacaonibs geröstet
CP77	Gianduja M Intenso Hazelnut, Gianduja Haselnuss, Tafel
CP83	Gianduja D Intenso Noisette, Gianduja Haselnuss, Tafel
CR27	Sao Palme 68%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
HA20	Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken
PS60	Sao Palme 43%, Milkschokolade- Couverture, Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Bûche Chocolat Orange

Entremets



Rezeptnummer : TO20206

Beschreibung : Haselnuss-Bûche mit Orangenmarmelade auf einem Knusperboden

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	3 Tage	Kilokalorien (kcal)	367
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1535
Verkaufspreis		Fette	27.46 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	12.92 g
		Kohlenhydrate	21.83 g
		davon Zucker	18.99 g
		Eiweiss	5.78 g
		Salz	0.2 g

Zusammensetzung :

Rahm, Zucker, **Haselnüsse**, Cacaokerne, Wasser, **Eigelb**, **Vollmilch**, Orangen 5%, Cacaobutter, **Eiweiss**, **Weizenmehl**, **Vollmilchpulver**, **Eier**, Invertzucker, **Butter**, Cacaopulver, Rohrohrzucker, Yuzu, Kokosöl, Glucosesirup, Speisegelatine, Speisesalz, Gelliermittel (Pektin), Rapsöl, Emulgator (Sonnenblumenlezithin), **Eiweisspulver**, Kartoffelstärke, **Weizenglucosesirup**, **Emulgator (Sojalecithin)**, Orangenschalen, Fleur de sel (Meersalz), **Magermilchpulver**, Butterfett, Aroma, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanille, **Gerstenmalzextrakt getrocknet färbend**, Säureregulator (Kaliumcarbonat), Farbstoff (Paprikaextrakt)

Stand 07.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung