

Bûche Haselnuss Zitrone

Entremets



REZEPTMENGE	4	Stück à 24 cm / 8 Portionen	REZEPTNUMMER	TO20210
--------------------	---	-----------------------------	---------------------	---------

Mousse Chocolat mit Haselnuss Gianduja

- 788 g Creme Anglaise mit 7% Glukose
- 559 g Gianduja M Intenso
Hazelnut, Gianduja
Haselnuss, Tafel
- 473 g Rahm 35%
- 60 g Gelatinemasse

Gianduja in Stücke schneiden. Giessen Sie die heisse Creme Anglaise über die Gianduja-Stücke. Mit dem Schneebeesen verrühren. Die Gelatinemasse hinzufügen. Wenn die Masse eine Temperatur von 35°C hat, 1/3 des halbsteifgeschlagenen Rahms hinzufügen und vorsichtig mit dem Spachtel verrühren. Die Masse auf die restlichen 2/3 des Rahms geben und vorsichtig mit dem Spachtel fertigstellen.

Creme Anglaise mit 7% Glukose

- 500 g Milch 3.5%
- 500 g Rahm 35%
- 100 g Glukosesirup DE 41-46
- 50 g Zucker
- 200 g Eigelb flüssig pasteurisiert

Milch, Rahm und Glukosesirup 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 Milch Gianduja

- 627 g Rahm 35%
- 161 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 89.5 g Zucker
- 197 g Gianduja M Intenso
Hazelnut, 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 Haselnuss Zitrone

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.

Zitronenmarmelade mit Birne

- 180 g Zitronenschale frisch
- 500 g Wasser
- 2.5 g Meersalz
- 158 g Zitronensaft frisch
- 158 g Birnenpüree ohne
Zuckerzusatz, Boiron
- 197 g Zitronensaft frisch
- 118 g Staubzucker
- 10 g Pektin NH
- 79 g Butter in Würfel

Wasser und Salz aufkochen, Zitronenschalen darin blanchieren, absieben, zerkleinern und nochmals im Salzwasser blanchieren. Schalen abwaschen und kurz trocknen lassen und erneut wiegen. Erste Menge Zitronensaft dazugeben. Birnenpüree und zweite Menge Zitronensaft auf 50°C erwärmen. Zucker und Pektin mischen und zusammen aufkochen, vom Herd nehmen, kalte Butterwürfel unterheben, am Schluss Zitronen Paste unterrühren. Abkühlen lassen.

Sprühcouverture mit Sao Palme 43%

- 250 g Sao Palme 43%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo
- 250 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

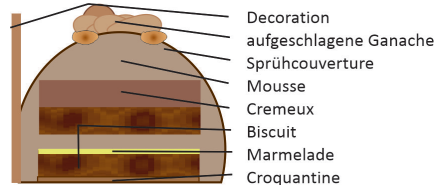
Couverture bei 45°C auflösen und mit aufgelöster Cacaobutter mischen, absieben. Bei 32 - 34°C aufsprühen.

Ganache Milch Sao Palme 43% zum Aufschlagen

- 70 g Milch 3.5%
- 16 g Fecule Kartoffelstärke
- 470 g Milch 3.5%
- 340 g Sao Palme 43%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo
- 200 g Rahm 35%
- 21 g Gelatinemasse

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

Aufbau



Bûche Haselnuss Zitrone

- 1880 g Mousse Chocolat mit
Haselnuss Gianduja**
- 800 g Cremeux Sao Palme 68% mit
Haselnuss Milch Gianduja**
- 855.5 g Biscuit Chocolat mit Sao
Palme 68%**
- 690 g Croquantine-Haselnuss
crunch Milch**
- 900 g Zitronenmarmelade mit
Birne**
- 200 g Sprühcouverture mit Sao
Palme 43%**
- 200 g Ganache Milch Sao Palme
43% zum Aufschlagen**
- 550 g Gianduja M Intenso
Hazelnut, Gianduja
Haselnuss, Tafel für
Bûcheende**
- 20 g Suhum Nibs 3-4mm
Bio/Organic, Cacaonibs
geröstet**
- 40 g Haselnüsse ganz, geröstet
halbiert**

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 Haselnuss Zitrone

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
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 Haselnuss Zitrone

Entremets



Rezeptnummer : TO20210

Beschreibung : Haselnuss-Bûche mit Zitronenmarmelade auf einem Knusperboden

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	3 Tage	Kilokalorien (kcal)	380
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1592
Verkaufspreis		Fette	28.19 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	12.28 g
		Kohlenhydrate	23.59 g
		davon Zucker	20.16 g
		Eiweiss	6.43 g
		Salz	0.21 g

Zusammensetzung :

Rahm, Zucker, **Haselnüsse 12%**, Wasser, **Eigelb**, **Vollmilch**, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, Zitronensaft 4%, **Eiweiss**, Cacaokerne, **Weizenmehl**, Zitronenschale 2%, Birnen, **Butter**, **Eier**, Glucosesirup, Invertzucker, Cacaopulver, Speisegelatine, Kokosöl, Geliermittel (Pektin), Rapsöl, Speisesalz, **Eiweisspulver**, Kartoffelstärke, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Fleur de sel (Meersalz), Meersalz, **Magermilchpulver**, Butterfett, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Aroma, **Gerstenmalzextrakt getrocknet färbend**, Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille, Farbstoff (Paprikaextrakt)

Stand 07.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung