

# Bûche Forêt Noire mit Eisenkraut und Opus 35%



Rezeptmenge

1

Stück à 60 cm / 20 Portionen

Rezeptnummer

TO20512

## Bûche Forêt Noire mit Eisenkraut und Opus 35%

- 650 g Biscuit mit Cacaopulver
- 1750 g Sabléteig Breton mit Kirschen
- 400 g Sauerkirsche Confit
- 550 g Ganache weiss Opus 35% und Eisenkraut mit Mascarpone zum Aufschlagen
- 40 g Felchlin Maracaibo Clasificado 65% Râpée
- 450 g Ganache weiss Opus 35% und Eisenkraut mit Mascarpone zum Aufschlagen zum dekorieren

3'840 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

### 2) Sablé Breton:

Den Teig auf 5 mm ausrollen. Auf 60 x 40 cm zuschneiden, einen 60 x 40 cm großen Metallrahmen umlegen und backen. Noch heiß in 8 x 60 cm große Streifen schneiden, an einem trockenen Ort beiseitestellen.

#### Backtemperatur:

170 °C, Etagenofen

#### Backzeit:

ca. 25 Min.

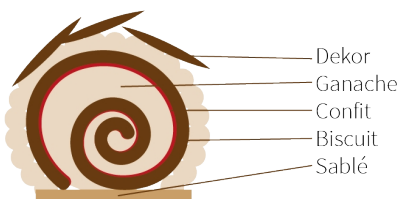
#### Zusammensetzen:

- 3) Das Confit auf das Biscuit streichen, ca. 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen.
- 4) Die Ganache glatt rühren und auf das Confit streichen, glatt streichen, mit einer Tülle Nr. 12 an einer Seite eine Rolle spritzen. Das Râpée auf der Oberfläche verteilen und fest aufrollen, einfrieren.

#### Fertigstellung:

Die Bûche auf die gewünschte Länge schneiden, das auf die gleiche Länge geschnittenen Sablés darauflegen und 4) mit der aufgeschlagenen Ganache unter Verwendung einer Tülle Nr. 8 verzieren. Mit Schokoladenraspeln dekorieren.

#### Aufbau



- Dekor
- Ganache
- Confit
- Biscuit
- Sablé

### 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 Weissmehl 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 — Sabléteig Breton mit Kirschen

#TG40115

- 477 g Butter
- 253 g Staubzucker
- 191 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 636 g Weissmehl Typ 420
- 24 g Backpulver
- 8,7 g Fleur de Sel
- 159 g Sauerkirschen getrocknet

1'749 g

Butter und Zucker cremig weiss aufschlagen, langsam Eigelb begeben.

# Bûche Forêt Noire mit Eisenkraut und Opus 35%

Mehl und Backpulver absieben und mit dem Fleur de sel und den gehackten getrockneten Kirschen nur kurz zum Teig kneten, kalt stellen.

## 3 — Sauerkirsche Confit

#SK10179

- 288 g Griottespüree-Sauerkirsche, ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 40 g Zucker
- 4 g Pektin NH
- 33 g Glukosesirup DE 41-46
- 13 g Zucker
- 22 g Zitronensaft frisch

---

400 g

Das Püree auf 30 °C erwärmen. Das Pektin mit der ersten Zuckermenge vermischen und zum Püree geben, aufkochen. Die zweite Zuckermenge und den Glukosesirup hinzufügen und erneut aufkochen. Den Zitronensaft hinzufügen und aufkochen. Schnell abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

## 4 — Ganache weiss Opus 35% und Eisenkraut mit Mascarpone zum Aufschlagen

#GA10548

- 213 g Milch 3.5%
- 37 g Glukosesirup DE 41-46
- 37 g Invertzucker
- 7 g Eisenkraut, getrocknet
- 171 g Felchlin Opus Blanc 35%
- 305 g Mascarpone
- 231 g Rahm 35%

---

1'001 g

Milch, Glukosesirup, Invertzucker und Eisenkraut aufkochen. Absieben und direkt über die Couverture gessen, gut mischen. Mascarpone hinzufügen und mit einem Stabmixer homogenisieren. Rahm begeben und nochmals mit dem Stabmixer homogenisieren. Vor dem Aufschlagen 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

### Felchlin Produkte

CO35	Opus Blanc 35% Lait de terroir Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch Rondo
CS29	Maracaibo Clasificado 65% Râpée Dunkle Schokolade-Couverture Geraspelt
HA01	Cacaopulver 20-22% Cacaopulver

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar