

Provenzalische Bûche (Lavendelhonig, Mandel & Olivenöl)

Ingrédients

- 50g Mandelpüree
- 10g Lavendelhonig
- 70g Mandelcreme
- 110g weiße Schokolade
- 53g T45-Mehl
- 3g Backpulver
- 33g Olivenöl
- 20g Butter
- 1 Ei bei Zimmertemperatur
- 30g Zucker
- 25g Lavendelhonig
- 45g Mandelpüree
- 60g weiße Ivoire-Schokolade
- 30g Crêpes dentelles
- 200g Quark mit mindestens 7% Fett
- 4g Gelatine
- 250g flüssige Sahne mit 35% Fett
- 100g Lavendelhonig

Préparation

1. Eine kleine Neuheit für mich in diesem Jahr zu Weihnachten, ich wurde eingeladen, mit der Schokoladenmanufaktur meiner Stadt, der Schokoladenmanufaktur l'Or Brun, zusammenzuarbeiten, um ihre Weihnachtsstollen zu kreieren.
2. Unter den angebotenen Stollen wollte ich einen, der die Provence und ihre Spezialitäten hervorhebt; so habe ich diesen Stollen mit Lavendelhonig, Mandeln und Olivenöl gemacht.
3. Wenn Sie diese Aromen mögen, empfehle ich Ihnen, ihn nachzumachen, er gehört zu den einfachsten Stollen, die man mit seiner Joghurtmousse, seinem Madeleine-Biskuit und seiner 100% Mandelganache mit einer Mandelcreme anstelle der klassischen flüssigen Sahne zubereiten kann.
4. Material : Stollenform Silikomart (ich habe die Form ohne Motivmatte verwendet) Einlageform Spritzbeutel
Zutaten : Ich habe die Mandelpaste und die ganzen Mandeln von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
5. Ich habe die Schokolade Ivoire von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
6. Vorbereitungszeit : 1h20 + 15 Minuten Backzeit + Einfrieren/AuftauenFür einen Stollen von 25cm : Mandel-Einlage : Mandelpüree Lavendelhonig Mandelcreme weiße Schokolade Erhitzen Sie die Mandelcreme mit dem Honig und dem Mandelpüree.
7. Parallel dazu schmelzen Sie die Schokolade.
8. Gießen Sie die heiße Creme über die Schokolade und pürieren Sie, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
9. Gießen Sie in die Einlageform.
10. Honig-Madeleine : T45-Mehl Backpulver Olivenöl Butter 1 Ei bei Zimmertemperatur Zucker Lavendelhonig Sieben Sie das Mehl mit dem Backpulver und schmelzen Sie die Butter.
11. Mischen Sie die Eier, den Zucker und den Honig mit einem Spatel, dann fügen Sie das Mehl und das Backpulver hinzu.

12. Fügen Sie schließlich die geschmolzene Butter und das Olivenöl hinzu.
13. Stellen Sie den Teig für mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank.
14. Gießen Sie dann den Teig in eine Form der richtigen Größe und backen Sie ihn im auf 180°C vorgeheizten Ofen.
15. Lassen Sie ihn 2 Minuten backen, senken Sie dann die Temperatur auf 160°C und backen Sie weitere zehn Minuten.
16. Knusprige Mandel & weiße Schokolade : Mandelpüree weiße Ivoire-Schokolade Crêpes dentelles Schmelzen Sie die Schokolade.
17. Fügen Sie das Mandelpüree hinzu und dann die zerbröselten Crêpes dentelles.
18. Verteilen Sie die Knusprigkeit auf dem auf die richtige Größe zugeschnittenen Biskuit und legen Sie alles ins Gefrierfach.
19. Quarkmousse & Lavendelhonig : Quark mit mindestens 7% Fett Gelatine flüssige Sahne mit 35% Fett Lavendelhonig Lassen Sie die Gelatine in kaltem Wasser quellen.
20. Dann lassen Sie sie abtropfen und schmelzen Sie sie in der Mikrowelle oder im Wasserbad.
21. Parallel dazu erhitzen Sie 2 Esslöffel Quark.
22. Mischen Sie die geschmolzene Gelatine mit dem warmen Quark, dann fügen Sie den restlichen Quark und den Honig hinzu (auch geschmolzen, wenn er zu fest ist).
23. Schlagen Sie die flüssige Sahne nicht zu fest, und heben Sie sie dann vorsichtig unter die Quarkmischung.
24. Montage : Gießen Sie 2/3 der Mousse in die Stollenform und lassen Sie sie an den Rändern der Form hochziehen.
25. Fügen Sie die Mandel-Einlage hinzu.
26. Decken Sie mit der Mousse ab und fügen Sie den Biskuit / die Knusprigkeit hinzu.
27. Legen Sie es ins Gefrierfach, bis es vollständig fest ist.
28. Mandeln.
29. Lassen Sie ihn mindestens 3 bis 4 Stunden im Kühlschrank auftauen, bevor Sie ihn genießen!