

Heidelbeer- und Zitronen-Bûche

Ingrédients

- 2 Eier
- 65g Zitronensaft
- 75g Zucker
- 110g Butter
- 60g Zucker
- 5g Zitronensaft
- 1 Ei
- 12g Milch
- 62g Mehl
- 2g Backpulver
- 25g Butter
- 37g Olivenöl
- 50g Zucker
- 100g Zitronensaft
- 4g Pektin NH
- 20g Olivenöl
- 24g Wasser
- 80g Zucker
- 35g Blaubeerpüree
- 75g Blaubeerpüree (1)
- 150g Blaubeerpüree (2)
- 55g italienische Meringue
- 10g Gelatine
- 150g Blaubeerpüree
- 200g Puderzucker
- 50g Glukose

Préparation

1. Wenn Sie eine fruchtige, säuerliche und sehr leichte Bûche suchen, um Ihr Weihnachtsessen stilvoll zu beenden, sind Sie hier genau richtig!
2. Ich habe diese Bûche absichtlich ohne Knusprigkeit gemacht, mit einem ultra-zarten Madeleine-Biskuit (Rezept von Christophe Felder), um ein sehr schmelzendes Dessert im Mund zu haben, aber Sie können natürlich einen hinzufügen, wenn Sie möchten.
3. Abgesehen davon finden Sie darin eine intensive Blaubeermousse (ich habe das Rezept von Adamance verwendet), eine Zitronencreme als Insert und ein Zitronengel (Rezept von Jeffrey Cagnes) für noch mehr Pep!
4. Es ist nicht mehr Saison, daher habe ich keine frischen Blaubeeren verwendet, aber zwischen der Wildblaubeerpüree und den kandierten Blaubeeren war die Bûche sehr aromatisch und farbenfroh. Zutaten :Ich habe das Blaubeerpüree Adamance von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Partnerlink).
5. Ich habe die kandierten Blaubeeren bei Guy Demarle gefunden: Empfehlungs-Code FLAVIE10 bei der Anmeldung angeben für 10 geschenkt (Partnerlink).
6. Material :Meine Bûcheform und Insertform (sowie meine Spritzbeutel) stammen von Guy Demarle: Empfehlungs-Code FLAVIE10 bei der Anmeldung angeben für 10 geschenkt (Partnerlink).
7. Zubereitungszeit : 1h40 + 20 Minuten Backzeit + Gefrier-/AuftauzeitFür eine Bûche von 28cm : Insert
Zitronencreme : 2 Eier Zitronensaft Die Zesten von 2 Zitronen Zucker Butter Mischen Sie die Zitronenzesten mit dem Zucker.

8. Fügen Sie die Eier hinzu, schlagen Sie gut, dann den Zitronensaft.
9. Gießen Sie alles in einen Topf und lassen Sie es bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken.
10. Nehmen Sie den Topf vom Herd, fügen Sie die Butter hinzu und pürieren Sie mit einem Stabmixer, bis Sie eine glatte und cremige Konsistenz haben.
11. Gießen Sie die Creme in die Insertform und stellen Sie sie bis zur vollständigen Festigung in den Gefrierschrank.
12. Madeleine-Biskuit mit Zitrone & Olivenöl : Zucker Die Zesten von 1 Zitrone Zitronensaft 1 Ei Milch Mehl Backpulver Butter Olivenöl Einige kandierte Blaubeeren Schmelzen Sie die Butter und lassen Sie sie abkühlen, dann fügen Sie das Olivenöl hinzu.
13. Heizen Sie den Ofen auf 220°C vor.
14. Mischen Sie den Zucker mit den Zesten, dem Zitronensaft, dem Ei und der Milch.
15. Integrieren Sie das gesiebte Mehl und das Backpulver und schließlich die Mischung aus Butter und Öl.
16. Wenn der Teig homogen ist, gießen Sie ihn in Ihre Form (ich habe ihn direkt in einer Bûcheform gebacken) und fügen Sie kandierte Blaubeeren auf der gesamten Oberfläche hinzu.
17. Senken Sie die Temperatur des Ofens auf 180°C und backen Sie 20 Minuten.
18. Lassen Sie abkühlen und schneiden Sie den Deckel des Biskuits ab, um ihn flach zu machen.
19. Zitronengelee : Zucker Zitronensaft Pektin NH Olivenöl Mischen Sie den Zucker und das Pektin.
20. Bringen Sie den Zitronensaft zum Kochen und gießen Sie die Mischung aus Zucker und Pektin unter Rühren hinzu.
21. Bringen Sie es erneut zum Kochen und lassen Sie es einige Minuten kochen.
22. Lassen Sie es schnell im Kühlschrank oder Gefrierschrank abkühlen.
23. Pürieren Sie dann mit einem Stabmixer zusammen mit dem Olivenöl, bis Sie ein homogenes Gelee haben, und stellen Sie es bis zur Montage beiseite.
24. Intensive Blaubeermousse : Italienische Meringue : Sie werden zu viel Meringue haben, aber es ist kompliziert, eine kleinere Menge zu machen.
25. Eiweiß Wasser Zucker Bereiten Sie einen Sirup mit Wasser und Zucker vor.
26. Wenn der Sirup 110°C erreicht, beginnen Sie, die Eiweiße zu schlagen.
27. Wenn der Sirup 118°C erreicht, gießen Sie ihn langsam auf die schaumigen Eiweiße und schlagen Sie weiter, bis Sie eine glatte und glänzende Meringue haben.
28. Blaubeer-Schlagsahne : Schlagsahne Blaubeerpüree Schlagen Sie die Sahne mit dem Blaubeerpüree, bis Sie eine nicht zu feste Schlagsahne haben.
29. Blaubeermousse :5, Gelatine Blaubeerpüree (1) Blaubeerpüree (2) Die Blaubeer-Schlagsahne italienische Meringue Rehydrieren Sie die Gelatine in dem kalten Blaubeerpüree (1) für etwa fünfzehn Minuten (während Sie die italienische Meringue und die Schlagsahne zubereiten).
30. Erwärmen Sie dann die Mischung auf 60°C und fügen Sie das kalte Blaubeerpüree (2) hinzu.
31. Mischen Sie 1/3 dieser Zubereitung mit der italienischen Meringue mit dem Schneebesen, und fügen Sie dann den Rest vorsichtig mit einem Spatel hinzu.
32. Beenden Sie, indem Sie vorsichtig die Blaubeer-Schlagsahne unterheben und fahren Sie mit dem Zusammenbau fort.
33. Zusammenbau : Gießen Sie 2/3 der Mousse in den Boden der Bûcheform.
34. Fügen Sie kandierte Blaubeeren hinzu.
35. In der Mitte spritzen Sie das Zitronengelee und fügen Sie dann das Insert Zitronencreme hinzu.
36. Decken Sie mit Mousse ab und fügen Sie den Madeleine-Biskuit hinzu.

37. Glätten Sie und stellen Sie es in den Gefrierschrank.
38. Blaubeerglasur : Gelatine Blaubeerpüree Puderzucker Glukose Rezept angepasst von der Seite encoreungateau.com.
39. Lassen Sie die Gelatine in kaltem Wasser rehydrieren.
40. Bringen Sie das Blaubeerpüree, den Zucker und die Glukose zum Kochen.
41. Fügen Sie die rehydrierte (und ausgepresste, wenn Sie Blätter verwenden) Gelatine hinzu.
42. Gut mischen und dann in ein Glas gießen und abkühlen lassen.
43. Stürzen Sie die Bûche und legen Sie sie auf ein Gitter.
44. Erwärmen Sie die Blaubeerglasur auf 30-35°C.
45. Gießen Sie sie über die Bûche, fügen Sie einige Zitronenzesten und kandierte Blaubeeren hinzu.
46. Lassen Sie sie mindestens 4 Stunden im Kühlschrank auftauen, bevor Sie genießen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com