

Rolle à la Kinder Bueno

Ingrédients

- 100g Vollmilch
- 100g Mehl T55
- 70g Butter
- 70g ganze Eier
- 140g Eiweiß
- 120g Eigelb
- 85g Zucker
- 270g flüssige Sahne
- 180g Haselnuss-Nuss-Nougat-Creme
- 250g Vollmilchschokolade
- 30g neutrales Öl

Préparation

1. Wie jedes Jahr gibt es hier ein Rezept für eine Roulade, die nur wenig Material benötigt (keine Bûche-Form) und auch keinen Gefrierschrank!
2. Ich habe mich von dem Schokoladenriegel Kinder Bueno inspirieren lassen, um diese Bûche zu machen, mit einer Sahne aus Haselnuss-Nuss-Nougat-Creme von Koro und einem knusprigen Schokoladenguss.
3. Material :Ich habe die Genoïse-Matte von Guy Demarle verwendet: 10 % Rabatt für die erste Bestellung mit dem Empfehlungs-Code FLAVIE10.
4. Zutaten :Ich habe die Haselnuss-Nuss-Nougat-Creme Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
5. Ich habe die Schokolade Jivara von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
6. Zubereitungszeit : 1 Stunde + 15 Minuten Backzeit + 2 Stunden RuhezeitFür eine Bûche von 25 bis 30 cm Länge : Biskuit aus Brandteig : Vollmilch Mehl T55 Butter ganze Eier Eiweiß Eigelb Zucker Bringen Sie die Milch und die Butter zum Kochen.
7. Vom Herd nehmen, das Mehl auf einmal gut mit einem Holzlöffel einrühren, dann den Topf wieder auf mittlere Hitze stellen, um den Teig zu trocknen (d.
8. h.
9. den Teig einige Minuten auf dem Herd rühren, bis sich eine Schicht am Boden des Topfes bildet).
10. Gießen Sie den Teig in die Schüssel der Küchenmaschine mit dem Rührblatt und lassen Sie sie laufen, bis der Dampf aufgehört hat, aus dem Teig zu entweichen.
11. Wenn Sie keine Küchenmaschine haben, können Sie mit einem Spatel rühren, das dauert einfach länger.
12. Fügen Sie dann nach und nach die ganzen Eier und die Eigelbe hinzu, bis Sie einen homogenen Teig haben.
13. Schlagen Sie das Eiweiß steif und binden Sie es mit dem Zucker, bis er vollständig aufgelöst ist.
14. Fügen Sie einen Löffel Meringue zum Brandteig hinzu und rühren Sie kräftig um, dann heben Sie den Rest vorsichtig mit einem Spatel unter.
15. Teilen Sie den Teig in zwei Hälften und rollen Sie jede Hälfte auf ein mit einer Backmatte oder Backpapier bedecktes Blech aus.
16. Backen Sie nacheinander die beiden Biskuits im auf 180°C vorgeheizten Ofen für 15 bis 20 Minuten (beobachten Sie das Ende der Backzeit, die Biskuits müssen weich bleiben, um sie rollen zu können).

17. Lassen Sie sie abkühlen.
18. Sahne mit Nuss-Nougat-Creme : flüssige Sahne Haselnuss-Nuss-Nougat-Creme Schlagen Sie die Sahne mit der Nuss-Nougat-Creme steif und fahren Sie mit dem Zusammenbauen fort.
19. Zusammenbau : QS von zerbröselten Waffeln Einige Haselnüsse Verteilen Sie die Sahne auf der Oberfläche der Biskuits (behalten Sie etwas für die Fertigstellung).
20. Fügen Sie am Anfang eine Reihe von Haselnüssen hinzu.
21. Fügen Sie zerbröselte Waffeln hinzu.
22. Rollen Sie die Biskuits nacheinander auf.
23. Spritzkugeln aus Sahne auf die Oberseite der Bûche.
24. Stellen Sie sie für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.
25. Fertigstellung : Vollmilchschokolade neutrales Öl Ein wenig Nuss-Nougat-Creme Schmelzen Sie die Schokolade, fügen Sie das Öl hinzu.
26. Gießen Sie den so erhaltenen Guss über die Bûche (der Guss sollte etwa 30-35°C haben).
27. Lassen Sie es kristallisieren, fügen Sie dann die Nuss-Nougat-Creme in einem dünnen Strahl hinzu und genießen Sie!