

Mendiant-Buche (dunkle Schokolade & Trockenfrüchte: Haselnuss, Pistazie, Mandel)

Ingrédients

- 12g Eigelb
- 12g Zucker
- 0,7g Gelatine
- 70g Schlagsahne
- 33g Pistazienpüree
- 12g Eigelb
- 12g Zucker
- 0,7g Gelatine
- 70g Schlagsahne
- 33g Mandelpüree
- 50g Butter
- 210g Zartbitterschokolade
- 200g Eiweiß
- 65g Zucker
- 50g Eigelb
- 85g Haselnusspraliné
- 125g Vollmilch
- 2g Gelatine
- 145g Zartbitterschokolade
- 250g Schlagsahne mit 35% Fett.
- 250g Zartbitterschokolade
- 65g neutrales Öl

Préparation

1. Ich habe festgestellt, dass ich hier nicht so viel sehr schokoladige Bûche habe, also habe ich beschlossen, das mit einer Bûche aus Zartbitterschokolade und Trockenfrüchten zu beheben, inspiriert von den klassischen Mendiants, die man an vielen Tischen zu den Feiertagen findet.
2. Diese Bûche ist sowohl intensiv im Schokoladengeschmack als auch sehr genussvoll mit den cremigen Pistazien- & Mandelcremes und natürlich dem Haselnusspraliné.
3. Letzte Sache, sie ist glutenfrei, da sie keinen knusprigen Boden hat (der Crunch kommt von den ganzen Trockenfrüchten) und der Schokoladenbiskuit ist ohne Mehl. Material :Meine Bûcheform und Einlegeform stammen von Guy Demarle: Empfehlungs-Code FLAVIE10 bei der Anmeldung angeben für 10 geschenkt (Affiliate).
4. Zutaten :Ich habe die Caraïbes-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
5. Ich habe den Ahornsirup und die Pekannüsse von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht Affiliate).
6. Zubereitungszeit : 1h30 + 15 Minuten Backzeit + Gefrier- und AuftauzeitFür eine Bûche von 28cm : Cremefüllung Pistazie : Eigelb Zucker 0, Gelatine Schlagsahne Pistazienpüree Hydratisieren Sie die Gelatine in kaltem Wasser.
7. Erhitzen Sie die Sahne.
8. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker; gießen Sie die heiße Sahne darüber und kochen Sie bei 83°C unter ständigem Rühren.
9. Vom Herd nehmen, die rehydrierte Gelatine und dann das Pistazienpüree hinzufügen.

10. Gießen Sie die Cremefüllung in die Einlegeform und stellen Sie sie dann ins Gefrierfach.
11. Cremefüllung Mandel : Eigelb Zucker 0, Gelatine Schlagsahne Mandelpüree Hydratisieren Sie die Gelatine in kaltem Wasser.
12. Erhitzen Sie die Sahne.
13. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker; gießen Sie die heiße Sahne darüber und kochen Sie bei 83°C unter ständigem Rühren.
14. Vom Herd nehmen, die rehydrierte Gelatine und dann das Mandelpüree hinzufügen.
15. Gießen Sie die Mandelcreme in die Einlegeform über die Pistaziencreme und stellen Sie sie dann ins Gefrierfach.
16. Schokoladenbiskuit : Butter Zartbitterschokolade Eiweiß Zucker Eigelb Haselnusspraliné Einige ganze Haselnüsse, Mandeln, Pistazien Schmelzen Sie die Schokolade und die Butter bei 50°C.
17. Schlagen Sie das Eiweiß steif und stabilisieren Sie es mit dem Zucker, um eine Meringue zu erhalten.
18. Integrieren Sie einen kleinen Teil des geschlagenen Eiweißes in die Schokoladen-Butter-Mischung und fügen Sie dann die Eigelbe hinzu.
19. Fügen Sie schließlich den Rest der Meringue vorsichtig mit einem Spatel hinzu.
20. Gießen Sie die Mischung in einen Rahmen und backen Sie 10 bis 15 Minuten bei 180°C.
21. Lassen Sie es abkühlen und schneiden Sie dann zwei Rechtecke von 28 cm Länge und 7 cm Breite.
22. Auf einem der beiden verteilen Sie das Haselnusspraliné und fügen die ganzen Trockenfrüchte hinzu.
23. Decken Sie es mit dem zweiten Biskuit ab.
24. Stellen Sie es ins Gefrierfach bis zur Montage.
25. Mousse aus Zartbitterschokolade : Vollmilch Gelatine Zartbitterschokolade Schlagsahne mit 35% Fett.
26. Hydratisieren Sie die Gelatine in kaltem Wasser.
27. Erhitzen Sie die Milch und fügen Sie dann die rehydrierte Gelatine (und ausgepresst, wenn Sie Blattgelatine verwenden) hinzu.
28. Gießen Sie es über die zuvor geschmolzene Zartbitterschokolade und mixen Sie, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
29. Wenn die Mischung 45°C erreicht hat, schlagen Sie die Schlagsahne nicht zu fest und fügen Sie sie vorsichtig zur Ganache hinzu.
30. Gehen Sie sofort zur Montage über.
31. Montage : Gießen Sie 1/3 der Mousse in den Boden der Form.
32. Fügen Sie die Pistazien-/Mandel-Einlage hinzu und decken Sie sie dann mit Mousse ab.
33. Beenden Sie mit dem doppelten Schokoladenbiskuit und glätten Sie die restliche Mousse.
34. Stellen Sie es ins Gefrierfach bis es vollständig fest ist.
35. Fertigstellung : Zartbitterschokolade neutrales Öl Einige ganze Pistazien, Mandeln, Haselnüsse Schmelzen Sie die Schokolade und fügen Sie das Öl hinzu und mischen Sie gut.
36. Stürzen Sie die Bûche und legen Sie sie auf ein Gitter.
37. Gießen Sie die Glasur darüber und fügen Sie die ganzen Trockenfrüchte hinzu.
38. Lassen Sie sie mindestens 4 Stunden im Kühlschrank auftauen, bevor Sie genießen!