

Tiramisu-Buche im Weihnachtschaletsstil

Ingrédients

- 120g Eiweiß
- 100g Zucker
- 80g Eigelb
- 100g Mehl
- 3 Eigelbe
- 50g Zucker
- 30g abgekühlter Espresso
- 600g Mascarpone
- 3 Eiweiße
- 30g Zucker
- 170g Chocolat Caraïbes
- 200g Schlagsahne
- 35g neutraler Honig

Préparation

1. Ein neues Rezept für eine Bûche, diesmal ohne Form und ohne Einfrieren, aber zur Abwechslung handelt es sich nicht um eine gerollte Bûche.
2. Letztes Jahr habe ich auf den sozialen Medien die „Chalet“-Bûches gesehen und fand die Idee sehr schön, also hier ist meine Anpassung in der Tiramisu-Version: ein Löffelbiskuit, der in Kaffee getränkt ist, eine Mascarpone-Mousse auf Basis von Kaffee-Sabayon und schließlich eine dunkle Schokoladenganache, um den traditionell über das Tiramisu gestreuten Kakaopulver zu ersetzen.
3. Ich empfehle Ihnen, die kleinste Spritztülle zu verwenden, die Sie haben, damit die dunkle Schokolade den Geschmack des Tiramisu nicht überdeckt.
4. Material: Ich habe meinen Cooking Chef von Kenwood verwendet, um den Biskuit und das Sabayon der Mousse zuzubereiten: Code FLAVIE = 3 Zubehöerteile nach Wahl gratis beim Kauf eines Cooking Chef / Code FLAVIEDREAM = die Zubehöerteile Nudelmaschine und Multifunktionsschüssel + ein Le Creuset-Behälter gratis beim Kauf eines Cooking Chef / kommerzielle Zusammenarbeit.
5. Perforierte Platte und Spritztüten von Guy Demarle: Empfehlungs-Code FLAVIE10 = 10 % Rabatt auf die erste Bestellung.
6. Zutaten: Ich habe die Chocolat Caraïbes von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
7. Zubereitungszeit: 50 Minuten + 10 Minuten Backzeit + Ruhezeit Für eine Bûche von etwa 25 bis 30 cm: Der Löffelbiskuit: Eiweiß Zucker Eigelb Mehl QS Puderzucker Schlagen Sie das Eiweiß mit dem Zucker steif, bis Sie ein glattes und glänzendes Baiser erhalten.
8. Fügen Sie die Eigelbe hinzu und schlagen Sie kurz, um sie zu integrieren.
9. Fügen Sie dann das zuvor gesiebte Mehl hinzu und heben Sie es vorsichtig mit einem Spatel unter.
10. Gießen Sie den Teig in eine Spritztüte mit einer glatten Tülle von 16 mm.
11. Spritzen Sie zwei Rechtecke in der gewünschten Länge (zwischen 25 und 30 cm) und 8 cm Breite, ein Rechteck der gleichen Länge und 4 cm Breite und eines der gleichen Länge und 1,5 cm Breite.
12. Mit dem restlichen Teig spritzen Sie einzelne Kekse (die für das Dach des Chalets verwendet werden).
13. Bestäuben Sie die Löffelbiskuits zweimal mit Puderzucker und backen Sie sie dann im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 10 bis 12 Minuten.
14. Lassen Sie sie abkühlen.

15. Die Mascarpone-Mousse: 3 Eigelbe Zucker abgekühlter Espresso Mascarpone 3 Eiweiße Zucker Bereiten Sie ein Sabayon mit den Eigelben und dem Zucker zu: Mischen Sie die beiden Zutaten in einem Topf und erhitzen Sie sie bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren (Sie können es auch im Wasserbad machen).
16. Die Mischung sollte aufschäumen, aufhellen und dann allmählich eindicken (bleiben Sie bei schwacher Hitze, um kein Omelett zu erhalten); fügen Sie dann den kalten Kaffee nach und nach hinzu und lassen Sie ihn einige Minuten weiter eindicken, während Sie ständig rühren.
17. Achten Sie darauf, nicht über 65°C zu kommen.
18. Schlagen Sie die Mischung kurz außerhalb der Hitze, um sie abzukühlen.
19. Fügen Sie dann den Mascarpone hinzu.
20. Zucker steif.
21. Heben Sie sie vorsichtig unter die vorherige Mischung mit einem Spatel.
22. Gehen Sie sofort zum Zusammenbauen über.
23. Der Zusammenbau: QS abgekühlter und leicht gesüßter Kaffee Legen Sie eines der beiden Rechtecke der Löffelbiskuits auf Ihre Servierplatte.
24. Tränken Sie es leicht mit Kaffee, dann spritzen Sie die Mascarpone-Mousse darauf.
25. Fügen Sie das zweite Rechteck Biskuit hinzu, tränken Sie es, dann die Mousse.
26. Dann das mittlere Rechteck, in Kaffee getränkt, wieder Mousse und schließlich das kleine Rechteck, in Kaffee getränkt.
27. Glätten Sie alles mit der restlichen Mousse, um die Wände und ein Dreieck für das Dach zu formen.
28. Stellen Sie es mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank.
29. Die dunkle Schokoladenganache: Chocolat Caraïbes Schlagsahne neutraler Honig Erhitzen Sie die Sahne mit dem Honig.
30. Gießen Sie alles über die zuvor geschmolzene Schokolade und pürieren Sie mit einem Stabmixer, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
31. Lassen Sie sie kristallisieren, dann spritzen Sie sie mit einer kleinen Sterntülle (der kleinsten, die Sie haben) auf, um die Wände zu formen.
32. Fügen Sie dann die Löffelbiskuits hinzu, um das Dach zu erstellen, lassen Sie es erneut mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen und genießen Sie!