

# Maronen- und Karamellbuttercreme-Buche

## Ingrédients

- 150g Zucker
- 100g flüssige Sahne
- 50g gesalzene Butter
- 30g Eigelb
- 20g Zucker
- 2g Gelatine
- 75g Vollmilch
- 75g flüssige Sahne
- 175g Kastaniencreme
- 105g Kastaniencreme
- 45g Butter
- 1 Ei
- 45g Kastanienmehl
- 15g Zucker
- 10g Mandelmehl
- 7g Honig
- 3g Backpulver
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 3g Gelatine
- 70g Vollmilch
- 15g Mascarpone (ersetzbar durch flüssige Sahne mit 35% Fettgehalt)
- 25g Eigelb
- 10g Zucker
- 300g flüssige Sahne
- 150g Karamell
- 300g Dulcey-Schokolade
- 60g neutrales Öl

## Préparation

1. Ich habe noch einige Rezepte für Weihnachtsbäume, die ich mit Ihnen teilen möchte, also hier ist eines: Ich hatte noch nie einen Baum mit Kastanien gemacht, ein Rezept, das jedoch ziemlich traditionell ist, und jemand hat mir die Kombination mit Karamell vorgeschlagen, und das Ergebnis ist da.
2. Ein sehr schmackhafter Baum mit seiner Karamell-Butter-Salz-Mousse und glutenfrei, da der Biskuit nur Kastanienmehl enthält.
3. Sie können natürlich auch ein gekauftes Karamell mit Butter und Salz verwenden, und wenn Sie keinen zu süßen Baum möchten, empfehle ich Ihnen, den Zuckergehalt der Kastaniencreme zu überprüfen. Material: Meine Bäumchenform und Einlegeform stammen von Guy Demarle: Empfehlungs-Code FLAVIE10 bei der Anmeldung für 10 geschenkt (Affiliate).
4. Zutaten: Ich habe das Vanilleextrakt Norohy und die Dulcey-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
5. Zubereitungszeit: 1h30 + 15 Minuten Backzeit + Gefrier- & Auftauzeit Für einen 28 cm langen Baum: Karamell mit Butter und Salz: Zucker flüssige Sahne gesalzene Butter Optional: Vanilleextrakt Bereiten Sie ein trockenes Karamell mit dem Zucker vor.
6. Parallel dazu erhitzen Sie die Sahne (mit der Vanille, falls Sie sie verwenden).
7. Wenn das Karamell eine schöne bernsteinfarbene Farbe hat, löschen Sie es nach und nach mit der heißen Sahne ab (Achtung, sich nicht zu verbrennen, die Mischung wird aufschäumen und Blasen werfen).
8. Fügen Sie dann die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu.

9. Kochen Sie weiter für 2 bis 3 Minuten, dann gießen Sie das Karamell in ein Glas und lassen Sie es abkühlen.
10. Einlage mit Kastaniencreme: Eigelb Zucker Gelatine Vollmilch flüssige Sahne Kastaniencreme Optional: etwas Vanilleextrakt Lassen Sie die Gelatine in kaltem Wasser quellen.
11. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker.
12. Erhitzen Sie die Milch mit der Sahne (und der Vanille, falls Sie sie verwenden).
13. Gießen Sie sie über die Eigelbe und rühren Sie gut um, dann geben Sie alles zurück in den Topf.
14. Kochen Sie bis zur Nappe (83°C), während Sie ständig rühren, dann fügen Sie vom Herd die rehydrierte (und ausgedrückte, wenn Sie Blätter verwenden) Gelatine und die Kastaniencreme hinzu.
15. Wenn die Creme gut homogen ist, gießen Sie sie in die Einlegeform und stellen Sie sie bis zur vollständigen Festigung ins Gefrierfach.
16. Saftiger Kastanienkuchen: Kastaniencreme Butter 1 Ei Kastanienmehl Zucker Mandelmehl Honig Backpulver 1 Teelöffel Vanilleextrakt Mischen Sie die weiche Butter mit dem Zucker und fügen Sie dann das Ei hinzu.
17. Fügen Sie die Vanille und die Kastaniencreme hinzu, dann den Honig und das Mandelmehl, und schließlich das Mehl und das Backpulver.
18. Gießen Sie den Teig in eine rechteckige Form.
19. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 10 bis 15 Minuten, der Biskuit sollte goldbraun und weich sein.
20. Mousse mit Karamell und gesalzener Butter: Gelatine Vollmilch Mascarpone (ersetzbar durch flüssige Sahne mit 35% Fettgehalt) Eigelb Zucker flüssige Sahne Karamell Lassen Sie die Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser quellen.
21. Erhitzen Sie die Milch mit dem Mascarpone und dem Karamell.
22. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker.
23. Gießen Sie die heiße Flüssigkeit darüber, dann geben Sie alles zurück in den Topf und kochen Sie unter ständigem Rühren bis 83°C.
24. Fügen Sie die rehydrierte und gut ausgedrückte Gelatine hinzu.
25. Lassen Sie es auf 30°C abkühlen, und schlagen Sie dann die flüssige Sahne steif (nicht zu fest, sonst wird es schwieriger, sie unterzuheben).
26. Fügen Sie sie vorsichtig zur Karamell-Crème anglaise hinzu und fahren Sie dann sofort mit dem Zusammenbau fort.
27. Zusammenbau: Gießen Sie 2/3 der Mousse in den Boden Ihrer Bäumchenform.
28. Fügen Sie die gefrorene Einlage in die Mitte hinzu.
29. Decken Sie mit etwas Mousse ab, dann mit dem auf die richtige Größe zugeschnittenen Biskuit.
30. Schließlich glätten Sie mit Mousse, bevor Sie die Form ins Gefrierfach stellen, bis sie vollständig fest ist.
31. Fertigstellung: Dulcey-Schokolade neutrales Öl Einige kandierte Kastanien und Karamell zur Dekoration Schmelzen Sie die Dulcey-Schokolade langsam und fügen Sie das neutrale Öl hinzu.
32. Wenn die Glasur homogen und etwa 35°C ist, stürzen Sie den Baum und legen Sie ihn auf ein Gitter.
33. Gießen Sie die Glasur über den Baum.
34. Lassen Sie sie kristallisieren und dekorieren Sie mit etwas Karamell und einigen kandierten Kastanien.
35. Lassen Sie den Baum mindestens 4 Stunden im Kühlschrank auftauen, bevor Sie sich daran erfreuen!