

Milchschokolade-Haselnuss-Buche

Ingrédients

- 95g flüssige Sahne mit 35% Fettanteil
- 120g Haselnusspüree
- 125g Azelia Schokolade
- 25g Honig
- 35g Butter
- 190g Mehl
- 35g Haselnusspulver
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100g weiche Butter
- 45g Zucker
- 35g brauner Zucker
- 1 Ei
- 35g Crêpes Dentelles
- 55g Azelia Schokolade
- 40g Haselnusspraliné
- 100g Vollmilch
- 2g Gelatine
- 160g Azelia Schokolade
- 200g flüssige Sahne mit 35% Fettanteil
- 250g Azelia Milchschokolade
- 50g neutrales Öl
- 50g gehackte Haselnüsse

Préparation

1. Erster Baumstamm für Weihnachten 2023, mit klassischen Aromen, die Groß und Klein begeistern werden: ein sehr köstlicher Milchschokolade-Haselnuss-Baumstamm natürlich Für diesen Baumstamm habe ich die Milchschokolade mit Haselnüssen Azelia von Valrhona verwendet.
2. Wenn Sie ein schokoladigeres Ergebnis wünschen, können Sie eine Milchschokolade mit höherem Kakaoanteil verwenden (wie Jivara oder Bahibé), der Baumstamm wird dann etwas weniger süß und der Haselnussgeschmack etwas milder.
3. Als Basis für diesen Baumstamm wollte ich einen großen Spritz-Keks machen, um im Weihnachtssinn zu bleiben.
4. Ich habe das Rezept von Nicolas Paciello verwendet, das ich sehr mag.
5. Ein wenig knuspriges Praliné, eine geschmeidige Ganache und eine leichte Mousse dazu, und schon ist es geschafft!
6. Ausrüstung: Silikomart Baumstammform (ich habe die Form ohne Musterteppich verwendet) Einsatzform Thermometer Schneebesen Mini gewinkelte Spatel Perforiertes Backblech Spritzbeutel Zutaten: Ich habe die Azelia Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Partner).
7. Ich habe Haselnusspulver und Haselnusspüree von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (kein Partner).
8. Zubereitungszeit: 1h15 + 15 Minuten Backzeit + GefrierenFür einen Baumstamm von 25 cm: Der Choco-Haselnuss-Einsatz: flüssige Sahne mit 35% Fettanteil Haselnusspüree Azelia Schokolade Honig Butter Erhitzen Sie die flüssige Sahne mit dem Honig.
9. Parallel dazu schmelzen Sie vorsichtig die Schokolade und fügen das Haselnusspüree hinzu.

10. Gießen Sie die heiße Sahne nach und nach auf die geschmolzene Schokolade und mischen Sie gut nach jeder Zugabe.
11. Wenn die Ganache glatt und glänzend ist, fügen Sie die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu, und wenn nötig, verwenden Sie einen Stabmixer, um die Ganache gut zu homogenisieren.
12. Gießen Sie es in die Einsatzform und legen Sie die Form in den Gefrierschrank, bis sie vollständig gefroren ist.
13. Der Spritz-Keks: Mehl Haselnusspulver 1 Teelöffel Backpulver 1 Prise Salz weiche Butter Zucker brauner Zucker 1 Ei Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor.
14. Mischen Sie die Pulver: das Mehl, das Haselnusspulver, das Backpulver und das Salz.
15. Mischen Sie die weiche Butter mit den beiden Zuckern.
16. Fügen Sie dann das Ei hinzu und dann die zuvor vermischten trockenen Zutaten.
17. Legen Sie den Teig in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle.
18. Spritzen Sie einen Keks in der Größe Ihrer Baumstammform, maximal 1 cm dick.
19. Mit dem restlichen Teig können Sie einzelne Kekse spritzen.
20. Reduzieren Sie die Ofentemperatur auf 175°C und backen Sie den Keks für 15 Minuten.
21. Lassen Sie ihn abkühlen.
22. Das knusprige Praliné: Crêpes Dentelles Azelia Schokolade Haselnusspraliné Schmelzen Sie die Schokolade, fügen Sie das Praliné hinzu und dann die zerbröselten Crêpes Dentelles.
23. Verteilen Sie das knusprige Praliné auf dem abgekühlten Keks und stellen Sie es kühl, um es zu festigen.
24. Die Milkschokoladen-Mousse: Vollmilch Gelatine Azelia Schokolade flüssige Sahne mit 35% Fettanteil Weichen Sie die Gelatine in kaltem Wasser ein.
25. Erhitzen Sie die Milch, dann fügen Sie die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine hinzu.
26. Gießen Sie die heiße Milch auf die zuvor geschmolzene Schokolade und mixen Sie, um eine homogene Ganache zu erhalten.
27. Schlagen Sie die flüssige Sahne nicht zu fest zu Schlagsahne.
28. Wenn die Ganache 32°C erreicht hat, fügen Sie vorsichtig die geschlagene Sahne mit einem Spatel hinzu.
29. Fahren Sie sofort mit dem Aufbau fort.
30. Der Aufbau: Gießen Sie die Hälfte der Mousse in die Form.
31. Fügen Sie den gefrorenen Einsatz in der Mitte hinzu.
32. Bedecken Sie mit der Mousse.
33. Fügen Sie schließlich den Keks & das Knusprige hinzu.
34. Stellen Sie alles in den Gefrierschrank bis zur Gefrierung.
35. Das Finish: Azelia Milkschokolade neutrales Öl gehackte Haselnüsse Schmelzen Sie die Schokolade langsam, dann fügen Sie das neutrale Öl und die gehackten Haselnüsse hinzu.
36. Wenn die Glasur etwa 35°C erreicht hat, lösen Sie den Baumstamm aus der Form und platzieren Sie ihn auf einem Gitter über einem Teller (um überschüssige Glasur aufzufangen).
37. Gießen Sie die Glasur, um den Baumstamm zu bedecken, platzieren Sie ihn dann auf Ihrem Servierteller und lassen Sie ihn mindestens 3 bis 4 Stunden im Kühlschrank auftauen, bevor Sie ihn genießen!