

Bûche de Noël nach Snickers-Art

Ingrédients

- 58g Eiweiß
- 31g Kristallzucker
- 28g Eigelb
- 31g Butter
- 10g Mehl
- 65g Caraïbes
- 60g Jivara-Schokolade
- 30g Crêpes dentelles
- 100g Zucker
- 2 Eigelb
- 120g flüssige Sahne
- 20g Butter
- 100g Milkschokolade
- 15g Erdnussbutter
- 33g Kristallzucker
- 75g flüssige Sahne (1)
- 20g Eigelb
- 225g flüssige Sahne (2)
- 115g Jivara-Schokolade
- 2g Gelatine
- 115g Milkschokolade mit 40%
- 250g ganze flüssige Sahne

Préparation

1. 24.
2. November, in einem Monat ist Weihnachten, der Countdown läuft, also ist es an der Zeit, Ihnen einige Rezepte für Bûches zu teilen!
3. Die erste dieses Jahres ist eine Bûche im Snickers-Stil, mit Milkschokolade, Erdnüssen und Karamell.
4. also sehr viel Genuss und natürlich Schokolade, aber zu Weihnachten ist alles erlaubt Ausrüstung: Perforierte Platte Bûche-Form von Buyer Zutaten: Ich habe das Karamell-Erdnussbutter Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
5. Ich habe die Schokoladen Caraïbes und Jivara von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
6. Zubereitungszeit: 1+30 + 10 Minuten Backzeit + Einfrieren / AuftauenFür eine Bûche von 30cm: Schokoladensofteis-Biskuit: Eiweiß Kristallzucker Eigelb Butter Mehl Caraïbes QS Erdnüsse Schlagen Sie das Eiweiß mit dem Zucker.
7. Schmelzen Sie die Schokolade und die Butter und geben Sie dann die Eigelbe in die Mischung.
8. Inkorporieren Sie einen großen Esslöffel geschlagenes Eiweiß, gut vermischen, dann den Rest vorsichtig mit einem Spatel hinzufügen.
9. Schließlich das gesiebte Mehl hinzufügen.
10. Den Teig in eine Form gießen, die zu Ihrer Bûche-Form passt, ein paar grob gehackte Erdnüsse hinzufügen und in den vorgeheizten Ofen bei 180°C für 8 bis 10 Minuten schieben.
11. Abkühlen lassen.
12. Erdnuss-Milkschokoladen-Crunchy: Erdnussbutter Jivara-Schokolade Crêpes dentelles Die Schokolade schmelzen, die Erdnussbutter hinzufügen und dann die zerbröckelten Crêpes dentelles.

13. Den abgekühlten Biskuit auf die passende Größe zuschneiden und das Crunchy darauf verteilen.
14. Alles in den Gefrierschrank stellen.
15. Erdnuss-Karamell-Einlage: Zucker 2 Eigelb flüssige Sahne Butter Milkschokolade Erdnussbutter Eine Prise Salz Machen Sie ein trockenes Karamell mit dem Zucker und erhitzen Sie die flüssige Sahne mit der Erdnussbutter.
16. Die Sahne über das Karamell gießen und gut umrühren.
17. Vom Herd nehmen, einige Minuten abkühlen lassen, dann über das Eigelb gießen und verquirlen.
18. Zurück in den Topf geben und wie eine englische Creme bei 85°C kochen.
19. Vom Herd nehmen, die Butter, eine Prise Salz und die Milkschokolade hinzufügen und bei Bedarf mixen, um die Emulsion zu perfektionieren.
20. Lassen Sie es vollständig im Kühlschrank abkühlen.
21. Milkschokoladen- & Karamellmousse: Kristallzucker flüssige Sahne (1) Eigelb flüssige Sahne (2) Jivara-Schokolade Gelatine Machen Sie ein trockenes Karamell mit dem Zucker, fügen Sie dann die zuvor erhitzte Sahne (1) hinzu.
22. Über die Eigelbe gießen, gut umrühren und wieder auf den Herd stellen.
23. Unter ständigem Rühren auf 83°C erhitzen.
24. Fügen Sie dann die zuvor rehydrierte Gelatine hinzu.
25. Über die Schokolade gießen und gut mischen, wenn möglich mit einem Stabmixer, um eine gute Emulsion zu erzielen.
26. Wenn die Mischung etwa 45°C erreicht hat, schlagen Sie die Sahne (2) zu einer nicht zu festen Schlagsahne und heben Sie sie vorsichtig unter die Schokoladenmischung.
27. Sofort mit dem Zusammenbau fortfahren.
28. Montage: Zwei Drittel der Mousse auf den Boden der Form geben und mit einem Spatel hochziehen, um alle Seiten der Form zu bedecken.
29. Einen Karamell-Erdnuss-Creme Zylinder in die Mitte spritzen und mit Mousse bedecken.
30. Fügen Sie schließlich den Biskuit/Crunchy hinzu.
31. Glätten Sie es gut, dann legen Sie die Bûche in den Gefrierschrank.
32. Deko aufgeschlagene Milkschokolade-Ganache: Milkschokolade mit 40% ganze flüssige Sahne Die Milkschokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle vorsichtig schmelzen.
33. Die Hälfte der Sahne erhitzen und in drei Teilen über die geschmolzene Schokolade gießen, dabei gut umrühren, um eine Emulsion zu schaffen.
34. Sobald die Ganache glatt ist, den Rest der kalten Sahne hinzufügen, mischen, um eine homogene Creme zu erhalten, mit Kontaktfolie abdecken und bis zum nächsten Tag kühl stellen.
35. Am nächsten Tag die Bûche aus der Form nehmen.
36. Die Ganache schlagen, bis sie zu einer aufgeschlagenen Ganache wird, und dann auf die Bûche spritzen.
37. Mit ein paar Erdnüssen dekorieren und die Bûche dann mindestens 3 bis 4 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen und genießen!