

Biskuitrolle mit Haselnuss-Praliné & Zitrone (Cyril Lignac)

Ingrédients

- 340g flüssige Sahne
- 12g Zitronenschalen
- 4g Gelatine
- 80g Limettenpüree (ich habe Saft verwendet)
- 40g Zitronensaft
- 90g Ivoire-Schokolade oder eine andere weiße Kuvertüre
- 6g Kakaobutter
- 100g Vollmilch
- 100g Mehl T55
- 70g Butter
- 70g ganze Eier
- 140g Eiweiß
- 120g Eigelb
- 85g Zucker
- 190g Haselnüsse
- 120g Kristallzucker
- 35g Wasser
- 1 Prise Salz

Préparation

1. Ein neues Rezept in der Bûche-Serie, aber diesmal handelt es sich um eine gerollte Bûche und nicht um ein Dessert.
2. Traditioneller in der Form, ohne Form, ohne Einfrieren, schneller zuzubereiten.
3. es gibt einige Vorteile, diesen Bûche-Typ zu wählen.
4. Ich habe dieses Rezept aus dem Buch Pâtisserie von Cyril Lignac, und während die gerollte Bûche ein Klassiker der Feiertage ist, macht ihre Zusammensetzung sie dennoch zu einem originellen und köstlichen Dessert!
5. Ich habe jedoch einige kleine Änderungen an der Rezeptur vorgenommen; Während ich dem Ablauf der aufgeschlagenen Zitronenganache genau gefolgt bin, habe ich die Menge des Biskuitteigs etwas reduziert, in zwei Schritten gebacken, um eine dünnere Rolle zu erhalten, wie auf dem Foto im Buch, und ich habe das Praliné-Rezept nicht befolgt, da ich davon bereits einen Vorrat hatte.
6. Wasser legen, um sie zu rehydrieren.
7. Am Vortag die Hälfte der flüssigen Sahne erhitzen.
8. Die Zitronenschalen in der warmen Sahne 15 Minuten ziehen lassen, dann, wenn gewünscht, die Sahne abseihen.
9. Den Rest der Sahne zum Kochen bringen, dann die rehydrierte und ausgewrungene Gelatine hinzufügen.
10. Über die Schokolade und die Kakaobutter gießen, dabei gut umrühren, um eine glatte Ganache zu erhalten.
11. Den Zitronensaft bei Raumtemperatur und dann die durchgezogene Sahne hinzufügen.
12. Direkt abdecken und über Nacht kalt stellen.
13. Kochen bringen.
14. Vom Herd nehmen, das Mehl auf einmal hinzufügen und gut mit einem Holzlöffel umrühren, dann den Topf bei mittlerer Hitze zurückstellen, um den Teig zu trocknen (d.
15. h.

16. auf dem Herd einige Minuten umzurühren, bis sich eine Schicht auf dem Boden des Topfes bildet).
17. Den Teig in die Schüssel der Küchenmaschine mit dem Flachrührer geben und laufen lassen, bis der Dampf aus dem Teig entwichen ist.
18. Wenn Sie keinen Mixer haben, können Sie mit einem Spatel rühren, es dauert einfach länger.
19. Dann nach und nach die ganzen Eier und die Eigelbe hinzufügen, bis ein homogener Teig entsteht.
20. Das Eiweiß steif schlagen und dann mit dem Zucker festigen, bis dieser vollständig aufgelöst ist.
21. Einen Löffel Baiser zum Brandteig geben und kräftig umrühren, dann den Rest vorsichtig mit einem Spatel unterheben.
22. Den Teig in zwei Teile teilen und jeden Teil auf einem mit Backpapier oder einem Backblech ausgelegten Blech verteilen.
23. Die beiden Biskuits nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 180°C 15 bis 20 Minuten backen (am Ende der Backzeit überwachen, die Biskuits müssen weich bleiben, um sie rollen zu können).
24. Abkühlen lassen.
25. Minuten bei 210°C rösten.
26. Einen Sirup mit Wasser und Zucker herstellen.
27. Wenn der Sirup 117°C erreicht, die Haselnüsse und das Salz hinzufügen.
28. Die Mischung wird griesig, dann den Topf wieder auf den Herd stellen, bis die Haselnüsse karamellisiert sind.
29. Abkühlen lassen und dann mahlen, bis ein ziemlich grobes Pulver entsteht.
30. Das Pulver in zwei Teile aufteilen, die eine Hälfte aufbewahren und die zweite weiter mahlen, bis Praliné entsteht.
31. Zusammenbau: Legen Sie die beiden Biskuitrechtecke nebeneinander und schneiden Sie sie um, um gleich große Rechtecke zu erhalten.
32. Eine dünne Schicht Haselnusspraliné mit einem Spatel auf die gesamte Biskuitfläche streichen.
33. Die Ganache schlagen, bis sie eine feste Schlagsahne-Textur hat (das dauert einige Minuten).
34. Verteilen Sie die aufgeschlagene Ganache auf dem Praliné und bewahren Sie zwei Esslöffel für das Ende der Montage auf.
35. Die Biskuits fest aufrollen und die entstandene Bûche mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
36. Nach der Ruhezeit den Rest der Creme über die gesamte Oberfläche der Bûche streichen und mit Pralinenpulver bestreuen.
37. Lassen Sie die Bûche einige Stunden oder eine ganze Nacht im Kühlschrank ruhen, bevor Sie sie genießen!