

Biskuitrolle mit Cookie, Vanille & Valrhona-Schokolade

Ingrédients

- 60g Vollmilch
- 60g Sahne
- 24g Eigelb
- 9g Kristallzucker
- 1,5g Gelatine (Blatt)
- 45g dunkle Schokolade Caraïbes oder eine Schokolade mit 65/70% Kakaoanteil
- 48g Sahne
- 60g Praliné
- 60g Biskelia
- 12g Honig
- 18g Butter
- 80g Butter
- 37g Muscovado-Zucker
- 35g Zucker
- 35g Ei
- 0,8g Backpulver
- 43g Mehl T45
- 73g Mehl T55
- 5g Maisstärke
- 0,8g Salz
- 73g gehackte Nüsse
- 90g Bahibé oder eine andere Schokolade mit mindestens 40% Kakaoanteil
- 55g Haselnusspraliné
- 35g Bahibé oder Milkschokolade 40%
- 45g zerkleinerte Crêpes Dentelles
- 2,7g Gelatine
- 68g Vollmilch
- 14g Mascarpone
- 1 Vanilleschote
- 14g Kristallzucker (1)
- 23g Eigelb
- 8g Kristallzucker (2)
- 300g Sahne
- 60g weiße Schokolade + 15g Traubenkernöl + 5g Kakaobutter (optional)
- 60g Bahibé-Schokolade + 10g Traubenkernöl + 5g Kakaobutter
- 60g Caraïbes-Schokolade + 10g Traubenkernöl + 5g Kakaobutter

Préparation

1. Für diejenigen unter euch, die mir auf Instagram folgen, habt ihr vor ein paar Wochen gesehen, dass ich von Valrhona zu einem ganz besonderen Tag mit anderen Instagrammern/Bloggern eingeladen wurde (David von Caramel Beurre Sucré, Rachel von Happy Pastille, Céline von Les Yeux Groggnons, Maxime von Empreinte Sucrée, Ibrahim von Le Groumand & Justine von JustinCooking).
2. Einen Tag lang hatten wir die Möglichkeit, jeder einen Weihnachtskuchen mit Frédéric Bau zuzubereiten, und zu diesem Anlass nahm ich ein Bûche-Rezept, das ich letztes Jahr gemacht hatte und nahm einige Änderungen vor.
3. Ziel war es, ein schmackhaftes (natürlich!
4.), leichtes und schokoladiges Bûche zu haben; da diese beiden letzten Adjektive nicht immer zusammenpassen, habe ich mich entschieden, keine Schokoladenmousse zu machen, sondern eine leichte Vanillemousse mit einem cremigen Kern aus dunkler Schokolade und einer schokoladigen Ganache auf einem

knusprigen Praliné mit Haselnüssen und einem Keks mit Milkschokolade & Nüssen... ein ganzes Programm!

5. Es gibt also einige Schritte, die geplant werden müssen, aber alle sind ziemlich einfach und die Zubereitung kann je nach Organisation über mehrere Tage verteilt werden.
6. Schließlich habe ich eine einfache und schnelle Deko gemacht, aber du kannst sie immer durch den Guss deiner Wahl ersetzen.
7. Auf die Bûche-Formen, fertig, los!
8. Wasser legen, um sie zu rehydrieren.
9. Eine Crème anglaise zubereiten: Milch und Sahne zum Kochen bringen.
10. Parallel dazu die Eigelb mit dem Zucker verquirlen.
11. Die heiße Flüssigkeit über die Eier gießen, gut vermischen und anschließend alles zurück in den Topf geben.
12. Die Crème unter ständigem Rühren auf 84°C erhitzen und dann vom Herd nehmen.
13. Die rehydrierte und ausgedrückte Gelatine hinzufügen, dann die geschmolzene Schokolade und den Mixerstab verwenden, um die Creme zu mischen.
14. In den Einsatz einsatz gießen und im Gefrierschrank aufbewahren.
15. Schokolade schmelzen.
16. Die heiße Sahne hinzufügen, um eine Ganache zu machen, dann den Honig.
17. Wenn die Ganache 36°C erreicht hat, die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzufügen.
18. Die Ganache bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.
19. Zuckern verquirlen.
20. Dann die Eier schnell einrühren, um sie zu integrieren.
21. In einer separaten Schüssel die trockenen Zutaten mischen: Mehle, Maisstärke, Salz und Backpulver.
22. Die Pulver zur Butter-Zucker-Ei-Mischung hinzufügen und mischen, bis ein homogener Teig entsteht (aber nicht länger).
23. Die gehackten Nüsse und Schokoladenstückchen vorsichtig einarbeiten.
24. Falls erforderlich, nochmals mit einem Teigschaber umrühren, damit die Schokolade und die Nüsse gut verteilt sind.
25. Den Ofen auf 210°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und das Gitter auf den unteren Ofenrost stellen.
26. Den Keksteig in ein Rechteck von 1 cm Dicke ausbreiten (es sollte etwas größer als die Basis der Bûche-Form sein) und 8 bis 10 Minuten backen, dann auf dem Blech abkühlen lassen.
27. Gavottes hinzufügen.
28. Den abgekühlten Keks in ein Rechteck schneiden, das etwas kleiner als die Bûche-Form ist (wenn Ihre Form 25cm Länge und 8cm Breite misst, schneiden Sie es in ein Rechteck von 24x7).
29. Das Knusprige auf dem abgekühlten und auf die richtige Größe geschnittenen Keks verteilen und im Gefrierschrank durchkristallisieren lassen.
30. Wenn es kristallisiert ist, die Biskelia-Praliné-Ganache auf dem Knusprigen verteilen (sie sollte etwa 1 cm dick sein) und bis zur Endmontage wieder einfrieren.
31. Wasser legen.
32. Milch, Crème double, ausgekratzte Vanilleschote, flüssige Vanille und Zucker (1) zum Kochen bringen.
33. Die Eigelbe mit dem Zucker (2) verquirlen.
34. Die Hälfte der kochenden Milch unter Rühren dazugeben, dann alles zurück in den Topf geben.
35. Bei schwacher Hitze erhitzen, bis eine Temperatur von 85°C erreicht ist.

36. Die rehydrierte und ausgedrückte Gelatine hinzugeben und die Creme abkühlen lassen.
37. Die kalte Sahne schlagen, bis sie nicht zu steifem Schlagrahm wird.
38. Wenn die Crème anglaise auf 26°C abgekühlt ist, einen kleinen Teil des Schlagrahms hinzufügen und zügig einrühren.
39. Anschließend den Rest des Schlagrahms vorsichtig untermischen, darauf achten, die Mischung nicht zu entleeren.
40. Montage: Die Hälfte der Vanillemousse in die Form gießen und durch Anheben die Seiten der Form auskleiden.
41. Dann den Schokoladeneinsatz hinzufügen.
42. Mit dem Rest der Vanillemousse bedecken und glattstreichen, dann mit dem Keks/Knusprig/Ganache schließen.
43. Für einige Stunden in den Gefrierschrank stellen.
44. Bûche verteilen zu können.
45. Jede Schokolade separat schmelzen, dann das Öl und die Kakaobutter hinzufügen.
46. Demontieren Sie Ihr Bûche und verteilen Sie mit einem Pinsel eine dünne Schicht weiße Schokoladenbeschichtung darauf.
47. Dann abwechselnd Schichten von Milch- und Zartbitterbeschichtung auftragen, um einen Holzbüscheleffekt zu erzielen.
48. Lassen Sie das Bûche mindestens 3 Stunden im Kühlschrank auftauen bevor Sie genießen!