

Biskuitrolle mit Schokolade und Marshmallows im Bärenstil

Ingrédients

- 35g Eigelb
- 90g ganze Eier
- 70g Zucker (1)
- 55g Eiweiß
- 23g Zucker (2)
- 35g Mehl
- 10g Kakao
- 75g flüssige Sahne
- 90g Praliné
- 90g Azelia-Schokolade
- 20g neutraler Honig
- 30g Butter
- 90g Milkschokolade
- 60g Praliné
- 45g Crêpes Dentelles
- 10g Gelatine
- 200g Zucker
- 40g Glukosesirup
- 60g Eiweiß
- 60g Wasser

Préparation

1. Zweite Buche des Jahres, ein Buche inspiriert von Marshmallows-Bären für die Naschkatzen unter euch!
2. Es ist ein Buche mit nostalgischen Aromen von Milkschokolade, Praline und natürlich Marshmallow, aber es handelt sich vor allem um eine gerollte Buche, die weder eine spezielle Form noch einen Gefrierschrank erfordert.
3. Und obendrein ist sie ziemlich schnell gemacht, kurz gesagt, wenn sie euch anspricht, legt los, ihr werdet es nicht bereuen. Material: Perforierte Platte Zutaten: Ich habe die Schokolade Azelia von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Website (Affiliate).
4. Zucker (1), bis sie gut aufgegangen sind.
5. Schlagen Sie separat das Eiweiß mit Zucker (2), bis es fest und glänzend ist.
6. Mischen Sie die beiden Zubereitungen vorsichtig.
7. Fügen Sie zuletzt das zuvor gesiebte Mehl und Kakaopulver mit einem Spatel hinzu.
8. Gießen Sie den Teig auf ein 40x30 Blech und verteilen Sie ihn.
9. Backen Sie das Blech im vorgeheizten Ofen bei 200°C für 10 Minuten.
10. Abkühlen lassen.
11. Schokolade.
12. Erwärmen Sie die Sahne mit dem Honig.
13. Gießen Sie die heiße Sahne in mehreren Schritten auf die geschmolzene Schokolade, gut verrühren, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
14. Fügen Sie dann die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu und pürieren Sie, um die Emulsion zu perfektionieren.
15. Lassen Sie die Ganache abkühlen, bis sie eine streichfähige Konsistenz erreicht.
16. Dentelles.

17. Zusammenbau: Nach Belieben Kakao-Nibs Verteilen Sie den Crunch auf dem Biskuit.
18. Verteilen Sie dann die Ganache und bestreuen Sie sie mit Kakao-Nibs (die Nibs tragen zur Textur bei und reduzieren den Zuckergehalt des Kuchens).
19. Rollen Sie die Buche und stellen Sie sie in den Kühlschrank.
20. Box.
21. Rehydrieren Sie die Gelatine in kaltem Wasser.
22. Machen Sie in einem Topf einen Sirup mit Wasser, Zucker und Glukosesirup.
23. Wenn der Sirup 115°C erreicht, beginnen Sie das Eiweiß mit Vanille zu schlagen.
24. Wenn der Sirup 130°C erreicht hat, gießen Sie ihn auf den geschlagenen Eiweiß, während Sie mit einem elektrischen Schneebesen weiterschlagen.
25. Die Gelatine einige Sekunden in der Mikrowelle schmelzen, dann der vorherigen Mischung hinzufügen.
26. Einige Minuten weiterschlagen, bis der Marshmallow weniger flüssig ist und auf die Buche gespritzt werden kann.
27. Dann den Marshmallow in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und auf die Buche spritzen, um einen geschmolzenen Schnee-Effekt zu erzeugen.
28. Etwas Kakao-Nibs hinzufügen, dann mit ein wenig Puderzucker bestreuen und den Marshmallow vollständig fest werden lassen, bevor Sie ihn genießen!