

Vanille- und Kaffee-Buchette

Ingrédients

- 40g Zucker
- 40g Eigelb
- 160g Sahne
- 13g löslicher Kaffee
- 85g Milkschokolade mit 46% Kakaoanteil
- 120g weiche Butter
- 60g brauner Zucker
- 60g Zucker
- 1 Ei
- 6g Instantkaffee (2 bis 3 Teelöffel)
- 140g Mehl
- 160g gehackte Schokolade oder Schokoladenstücke
- 2,7g Gelatine
- 68g Vollmilch
- 14g Mascarpone
- 1 Vanilleschote
- 14g Zucker (1)
- 23g Eigelbe
- 8g Zucker (2)
- 300g Vollrahm
- 200g Ivoire-Schokolade
- 25g Traubenkernöl

Préparation

1. Es ist soweit, es ist der 24.
2. November, der Countdown zu Weihnachten hat offiziell begonnen!
3. Hier ist also das erste Bûche-Rezept dieses Jahres mit Aromen von Kaffee und Vanille.
4. Das Rezept ist ziemlich schnell (ein Biskuit, eine Mousse, ein Insert), und wie oft bei meinen Entremets und Bûches habe ich eine ziemlich schnelle Dekoration gemacht, indem ich Schokolade mit einem Pinsel auf der Bûche verteilt habe (nach all der Zeit habt ihr sicher bemerkt, dass ich kein großer Fan von Spiegelglasuren bin), aber ihr könnt natürlich die Glasur eurer Wahl herstellen Ausrüstung:Silikomart Bûche-Marschform (ich habe die Form ohne Mustermatte verwendet) Insertform Thermometer Schneebesen Perforiertes Blech Zutaten:Ich habe die Tahiti-Vanille von Norohy und die Bahibé- und Ivoire-Schokoladen von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
5. Kaffee.
6. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker auf und gießen Sie die Sahne darauf, gut vermischen.
7. Gießen Sie alles zurück in den Topf und kochen Sie es wie eine Crème anglaise auf 83°C.
8. Gießen Sie die Creme dann auf die Schokolade und mischen Sie mit einem Spatel oder einem Stabmixer.
9. Gießen Sie das Cremeux in die Insertform und frieren Sie es bis zur Montage ein.
10. Ei zu reduzieren.
11. Vermischen Sie die weiche Butter mit den Zuckern und dem Kaffee, dann fügen Sie das Ei hinzu.
12. Beenden Sie, indem Sie das Mehl und dann die Schokolade einarbeiten.
13. Verbreiten Sie den Teig in einer Form auf etwa 1,5 cm Dicke (ich habe einen Tartering verwendet).
14. Backen Sie es 15 Minuten bei 180°C und lassen Sie es dann abkühlen.

15. Wasser.
16. Erhitzen Sie die Milch mit dem Mascarpone, den Vanillekörnern und dem Zucker (1).
17. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker (2) auf.
18. Gießen Sie die heiße Flüssigkeit darüber, geben Sie alles zurück in den Topf und kochen Sie unter ständigem Rühren bis 83°C.
19. Fügen Sie die rehydrierte und gut ausgedrückte Gelatine hinzu.
20. Lassen Sie es bis 30°C abkühlen, schlagen Sie dann die Sahne zu Schlagsahne (nicht zu fest, sonst ist sie schwerer zu integrieren).
21. Fügen Sie sie vorsichtig zur Vanille-Crème-Anglaise hinzu und fahren Sie sofort mit dem Aufbau fort.
22. Entformung zu verwenden.
23. Gießen Sie die Hälfte der Vanillemousse in die Form und lassen Sie sie an den Seiten hochsteigen, um die gesamte Form gut auszukleiden.
24. Legen Sie das gefrorene Insert in die Mitte und bedecken Sie es mit dem Rest der Mousse.
25. Beenden Sie, indem Sie den zuvor auf die richtige Größe geschnittenen Biskuitkuchen auflegen.
26. Stellen Sie das Bûche bis zur vollständigen Gefrierung in den Gefrierschrank.
27. Danach schmelzen Sie die weiße Schokolade.
28. Wenn es geschmolzen ist, fügen Sie das Öl hinzu und lassen Sie die Mischung auf 35°C abkühlen.
29. Entformen Sie das Bûche und bedecken Sie es mit Schokolade mit einem Pinsel.
30. Dekorieren Sie mit etwas Vanillepulver und Schokoladenkaffeebohnen, dann lassen Sie es mindestens 3 Stunden im Kühlschrank auftauen, bevor Sie es genießen!