

Haselnussrolle, Tonkabohne & Karamell (glutenfrei)

Ingrédients

- 100g Kristallzucker
- 120g Vollrahm
- 2 Eigelb
- 30g Butter
- 100g Milkschokolade mit 46% Kakao
- 50g Nussbutter (ca. 70-75g Butter am Anfang)
- 40g Haselnüsse
- 15g Mandelpulver
- 15g Haselnusspulver
- 50g Puderzucker
- 10g Maisstärke
- 10g Naturjoghurt
- 10g Honig
- 38g Eiweiß (1)
- 38g Eiweiß (2)
- 27g Kristallzucker
- 55g Azelia-Schokolade
- 75g Haselnusspraliné
- 45g Maisflakes
- 120g Vollmilch
- 120g Vollrahm
- 50g Eigelb
- 20g Zucker
- 6g Gelatine
- 200g Haselnusspraliné
- 150g Vollrahm zum Aufschlagen
- 250g Milkschokolade mit 46% Kakao
- 45g neutrales Öl, z. B. Traubenkernöl
- 50g gehackte Haselnüsse

Préparation

1. Vierter Bûche dieses Weihnachten 2021, diesmal natürlich mit Haselnuss!
2. Hier kombiniert mit Tonkabohne und einem Karamell-Cremeux-Insert, aber Sie können selbstverständlich die Tonkabohne weglassen, wenn Sie sie nicht mögen, oder durch Vanille, Zimt... ersetzen.
3. Dieser Bûche ist glutenfrei, aber Sie können auch die Maisflocken im Knusperstück durch Dänische Flachkekse ersetzen, wenn Sie es vorziehen.
4. Schließlich, was die Organisation betrifft, können Sie den Bûche weit im Voraus vorbereiten und nur die Glasur im letzten Moment machen; Sie können die Aufgaben sogar auf mehrere Tage aufteilen (einen Tag das Insert, einen anderen Tag der Biskuit + das Knusperstück, einen weiteren Mousse und schließlich die Glasur), da alle Elemente im Gefrierschrank aufbewahrt werden können.
5. Material: Thermometer Mini-Winkelspachtel Perforiertes BlechBûche-Form von Buyer Insert-Bûche-Form von Buyer Zutaten: Ich habe die Haselnüsse von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
6. Ich habe die Schokoladen Azelia und Bahibé von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
7. Zubereitungszeit: Für einen Bûche von 30 cm Länge: Tonka-Karamell: Kristallzucker Vollrahm Tonkabohne 2 Eigelb Butter Milkschokolade mit 46% Kakao Eine Prise Fleur de Sel Bereiten Sie einen

trockenen Karamell mit dem Zucker zu.

8. Parallel dazu erhitzen Sie die Sahne mit der geriebenen Tonkabohne.

9. Wenn der Karamell bernsteinfarben ist, löschen Sie ihn mit der Sahne ab.

10. Nehmen Sie ihn vom Feuer und lassen Sie ihn einige Minuten abkühlen.

11. Fügen Sie die Eigelbe hinzu und rühren Sie gut um (achten Sie darauf, sie nicht zu früh hinzuzufügen, da sie sonst gerinnen könnten).

12. Stellen Sie es wieder auf das Feuer und kochen Sie es auf 85°C wie eine Crème Anglaise.

13. Nehmen Sie es vom Feuer und fügen Sie die Butter, das Fleur de Sel und schließlich die Schokolade hinzu.

14. Rühren Sie gut um und gießen Sie den Karamell dann in die zuvor mit Gitarrenfolie ausgelegte Metallform (um das Entformen zu erleichtern).

15. Für dieses Rezept können Sie keine Silikonform verwenden (da es sich um Karamell handelt, wird das Insert nicht wie ein klassisches Insert aushärten); wenn Sie keine Metallform und Gitarrenfolie haben, lassen Sie das Cremeux abkühlen und spritzen Sie es beim Zusammenbau als großen Strang auf oder streichen Sie es auf den Biskuit/Knusperstück und frieren Sie es ein.

16. Haselnuss-Biskuit: Nussbutter (ca.

17. 70- Butter am Anfang) Haselnüsse Mandelpulver Haselnusspulver Puderzucker Maisstärke Naturjoghurt Honig Eiweiß (1) Eiweiß (2) Kristallzucker Bereiten Sie die Nussbutter zu: Kochen Sie sie bei schwacher Hitze, bis sie nicht mehr knistert und eine bernsteinfarbene Farbe annimmt.

18. Lassen Sie sie abkühlen.

19. Rösten Sie die Haselnüsse bei 150°C für 15 Minuten, lassen Sie sie abkühlen und hacken Sie sie grob.

20. Fügen Sie den Puderzucker, die Mandeln- und Haselnusspulver sowie die Maisstärke hinzu.

21. Fügen Sie den Joghurt, den Honig und das Eiweiß (1) hinzu.

22. Schlagen Sie das Eiweiß (2) mit dem Kristallzucker steif.

23. Fügen Sie das Baiser zur vorherigen Mischung hinzu und rühren Sie es vorsichtig mit einem Spatel unter.

24. Nehmen Sie ein Viertel dieser Mischung und fügen Sie es zur Nussbutter hinzu.

25. Geben Sie dann alles zurück in die restliche Mischung und rühren Sie vorsichtig um.

26. Verteilen Sie den Biskuit auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech (der Biskuit sollte etwas größer sein als die Bûche-Form).

27. Backen Sie es im vorgeheizten Ofen bei 165°C für 12 bis 15 Minuten.

28. Praliné-Knusper: Azelia-Schokolade Haselnusspraliné Maisflakes Schmelzen Sie die Schokolade, dann fügen Sie das Praliné und die Maisflakes hinzu.

29. Schneiden Sie den abgekühlten Haselnussbiskuit auf die richtige Größe.

30. Verteilen Sie das Knusperstück auf dem Biskuit und lassen Sie es im Kühlschrank oder Gefrierschrank kristallisieren, bis zum Zusammenbau.

31. Praliné-Haselnuss & Tonka-Mousse: Vollmilch Vollrahm Eigelb Zucker Gelatine Haselnusspraliné 1/3 Tonkabohne Vollrahm zum Aufschlagen Rehydrieren Sie die Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser.

32. Erhitzen Sie die Milch und die Sahne mit der Tonkabohne.

33. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker schaumig.

34. Gießen Sie die Milch darauf und rühren Sie gut um, dann gießen Sie alles zurück in den Topf.

35. Kochen Sie es auf 85°C unter ständigem Rühren, fügen Sie dann die rehydrierte und gut ausgewrungene Gelatine sowie das Praliné hinzu.

36. Lassen Sie die Crème Anglaise auf 35°C abkühlen.
37. Schlagen Sie die Sahne zu einem nicht zu festen Schlag und fügen Sie sie vorsichtig zur Crème Anglaise hinzu, dann gehen Sie sofort zum Zusammenbau über.
38. Fügen Sie sie vorsichtig zur Crème Anglaise hinzu.
39. Gehen Sie dann sofort zur Montage über.
40. Zusammenbau: Gießen Sie die Hälfte der Mousse in die mit Gitarrenfolie ausgelegte Form.
41. Fügen Sie das Insert hinzu (auch nach mehreren Stunden wird es schwierig zu handhaben sein, was normal ist).
42. Decken Sie es mit Mousse.
43. Beenden Sie mit dem Hinzufügen des Biskuits und des Knusperstücks.
44. Legen Sie es bis zur vollständigen Festigkeit in den Gefrierschrank.
45. Haselnuss-Rocherglasur: Milkschokolade mit 46% Kakao neutrales Öl, z.
46. B.
47. Traubenkernöl gehackte Haselnüsse Einige Haselnüsse für Deko Schmelzen Sie die Schokolade langsam, dann fügen Sie das Öl und die gehackten Haselnüsse hinzu.
48. Wenn die Glasur etwa 35°C erreicht, entformen Sie den Bûche und setzen Sie ihn auf einem Gitter (auf einen Behälter gestellt, um überschüssige Glasur aufzufangen).
49. Gießen Sie die Glasur darüber.
50. Dekorieren Sie mit Haselnüssen, lassen Sie sie dann im Kühlschrank mindestens 3 bis 4 Stunden auftauen und genießen Sie es!