

Stracciatella-Biskuitrolle

Ingrédients

- 90g Vollmilch
- 90g Vollrahm
- 35g Eigelb
- 15g Zucker
- 65g Schokolade bei 66% Kakao
- 110g Schokolade bei 66% Kakao
- 40g Butter
- 1 Ei
- 70g Zucker
- 50g Mehl
- 6g Backpulver
- 90g Schokoladenstückchen
- 2,7g Gelatine
- 68g Vollmilch
- 14g Mascarpone
- 1 Vanilleschote
- 14g Zucker (1)
- 23g Eigelb
- 8g Zucker (2)
- 300g Vollrahm
- 100g Schokoladenraspeln
- 300g weiße Schokolade
- 40g Traubenkernöl
- 50g dunkle Schokolade

Préparation

1. Zweite Bûche für dieses Weihnachten 2021, diesmal in Stracciatella-Version: ein Schokoladenkeks, gekrönt von einer Vanillemousse & Schokoladenraspeln und einem cremigen Kern aus dunkler Schokolade, ein verlockendes und nicht allzu kompliziertes Programm für ein leckeres Ergebnis Material: Thermometer Schneebesen Perforiertes Blech Bûche-Form von Buyer Einsatz-Bûche-Form von Buyer Zutaten: Ich habe die Vanille von Norohy und die Schokoladen Ivoire und Caraïbes von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
2. Zubereitungszeit: 1h15 + 15 Minuten Backen + Einfrieren und Auftauen Für eine Bûche von 30cm Länge: Cremige Schokoladenfüllung: Vollmilch Vollrahm Eigelb Zucker Schokolade bei 66% Kakao Erhitzen Sie die Milch mit der Sahne.
3. Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker, dann gießen Sie die heiße Flüssigkeit darauf und rühren Sie gut um.
4. Gießen Sie alles zurück in den Topf, dann kochen Sie unter ständigem Rühren bis 83°C.
5. Anschließend gießen Sie die Sahne auf die Schokolade und mischen mit einem Spatel oder einem Pürrierstab.
6. Gießen Sie die Creme in die Einsatzform und lassen Sie sie bis zum Zusammenbau einfrieren.
7. Schokoladenkeks: Schokolade bei 66% Kakao Butter 1 Ei Zucker Mehl Backpulver Schokoladenstückchen Schmelzen Sie die Schokolade mit der Butter.
8. Schlagen Sie das Ei mit dem Zucker, dann fügen Sie die geschmolzene Schokolade und Butter hinzu.
9. Beenden Sie, indem Sie das Mehl, das Backpulver und schließlich die Schokoladenstückchen unterheben.
10. Rollen Sie den Teig in einer Form aus (ich habe einen Tartering verwendet), dann backen Sie bei 175°C für 15 Minuten und lassen Sie ihn abkühlen.

11. Vanillemousse: 2, Gelatine Vollmilch Mascarpone 1 Vanilleschote Zucker (1) Eigelb Zucker (2) Vollrahm Schokoladenraspeln Rehydratisieren Sie die Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser.
12. Erhitzen Sie die Milch mit dem Mascarpone, den Vanilleschoten und dem Zucker (1).
13. Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker (2).
14. Gießen Sie die heiße Flüssigkeit darauf, dann gießen Sie alles zurück in den Topf und kochen Sie unter ständigem Rühren bis 83°C.
15. Fügen Sie die rehydrierte und gut ausgepresste Gelatine hinzu.
16. Lassen Sie sie bis auf 30°C abkühlen, dann schlagen Sie den Rahm zu einer Sahne (nicht zu fest, sonst wird sie schwerer einzuarbeiten).
17. Fügen Sie sie vorsichtig der Vanille-Creme anglaise hinzu, heben Sie die Schokoladenraspeln unter und gehen Sie dann sofort zum Zusammenbau über.
18. Zusammenbau und Dekoration: weiße Schokolade Traubenkernöl dunkle Schokolade Gießen Sie die Hälfte der Mousse in die Bûche-Form (wenn es aus Edelstahl und nicht aus Silikon ist, denken Sie daran, eine Gitarrenfolie zu verwenden, um das Entformen zu erleichtern).
19. Fügen Sie den Einsatz in der Mitte hinzu, dann überziehen Sie mit dem Rest der Mousse.
20. Legen Sie schließlich den zurechtgeschnittenen Keks darauf.
21. Stellen Sie die Bûche in den Gefrierschrank, bis sie vollständig gefroren ist.
22. Schmelzen Sie dann die weiße Schokolade und fügen Sie das Öl hinzu.
23. Schmelzen Sie die dunkle Schokolade.
24. Lassen Sie die Schokolade auf 35°C abkühlen, dann entformen Sie die Bûche.
25. Platzieren Sie sie auf einem Gitter und gießen Sie die weiße Schokolade darüber.
26. Dann tauchen Sie einen Pinsel in die dunkle Schokolade und „bespritzen“ Sie die Bûche.
27. Stellen Sie die Bûche in den Kühlschrank und lassen Sie sie mindestens 3 Stunden auftauen, bevor Sie sich daran erfreuen!