

Pistazien-Orangenblüten-Roulade

Ingrédients

- 200g Ivoire-Schokolade
- 290g flüssige Sahne mit 35% Fettgehalt
- 15g Honig
- 60g Pistazienpaste
- 2g Orangenblütenextrakt
- 100g Vollmilch
- 100g Mehl T55
- 70g Butter
- 70g ganze Eier
- 120g Eigelb
- 140g Eiweiß
- 85g Zucker
- 30g Milch
- 7g Orangenblütenextrakt
- 130g [Pistazienpraliné](https://www.iletaitungateau.com/articles/21)
- 100g gehackte Pistazien

Préparation

1. Wie jedes Jahr schlage ich Ihnen ein Bûche-Rezept vor, das nur wenige Utensilien benötigt, vor allem keine Bûche-Form und keinen Gefrierschrank: ein gerolltes Bûche, diesmal mit Aromen von Pistazie und Orangenblüte.
2. Der Vorteil ist, dass das Rezept an die Nuss Ihrer Wahl (und die Kombinationen Ihrer Wahl) anpassbar ist: Pekan-Praliné und Ahornsirup, Mandelpraliné und Vanille, Haselnusspraliné und Tonkabohne.
3. das Rezept ist immer das gleiche Für das Biscuit habe ich das Choux-Teig-Biskuitrezept von Cyril Lignac aus seinem Rezept für Zitronen- und Haselnussrolle wiederverwendet.
4. Zutaten: Ich habe die Ivoire-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
5. Ich habe die Pistazien und die Pistazienpaste von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht Affiliate).
6. Ausrüstung: Mini-Winkellöffel Perforiertes Blech Saint-Honoré-Düse von Buyer Zubereitungszeit: 1h15 + 15 Minuten Backzeit + 1 Nacht RuhezeitFür ein Bûche von 25 bis 30 cm Länge: Die aufgeschlagene Pistazien-Ganache: Ivoire-Schokolade flüssige Sahne mit 35% Fettgehalt Honig Pistazienpaste Orangenblütenextrakt Bringen Sie die Hälfte der Sahne mit dem Honig zum Kochen und gießen Sie sie dann über die Schokolade und die Pistazienpaste.
7. Mischen Sie mit dem Spatel oder dem Stabmixer.
8. Fügen Sie dann die restliche kalte Sahne und die Orangenblüte hinzu und mischen Sie erneut.
9. Decken Sie die Ganache mit Frischhaltefolie ab und stellen Sie sie über Nacht in den Kühlschrank.
10. Das Choux-Teig-Biskuit: Vollmilch Mehl T55 Butter ganze Eier Eigelb Eiweiß Zucker Bringen Sie die Milch und die Butter zum Kochen.
11. Vom Herd nehmen, das Mehl auf einmal hinzufügen und mit einem Holzlöffel gut umrühren, dann den Topf wieder auf mittlere Hitze stellen, um den Teig zu trocknen (d.
12. h.
13. einige Minuten auf dem Herd rühren, bis sich ein Film am Boden des Topfes bildet).
14. Den Teig in die Schüssel der Küchenmaschine mit dem Knethaken füllen und so lange rühren, bis der Dampf nicht mehr aus dem Teig entweicht.

15. Wenn Sie keinen Roboter haben, können Sie mit einem Spatel rühren, das dauert einfach länger.
16. Fügen Sie dann nach und nach die ganzen Eier und das Eigelb hinzu, bis der Teig homogen ist.
17. Schlagen Sie die Eiweiße steif, dann stabilisieren Sie sie mit dem Zucker, bis er sich vollständig aufgelöst hat.
18. Mischen Sie einen Löffel Baiser mit dem Choux-Teig, dann heben Sie den Rest vorsichtig mit einem Spatel unter.
19. Teilen Sie den Teig in zwei Hälften und verteilen Sie jede Hälfte auf einem mit Backpapier oder Backfolie ausgelegten Blech.
20. Backen Sie die beiden Biskuite nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 180°C für 15 bis 20 Minuten (beobachten Sie das Ende des Backvorgangs, die Biskuite müssen weich bleiben, damit sie gerollt werden können).
21. Lassen Sie sie abkühlen.
22. Der Tranksirup: Milch Orangenblütenextrakt Mischen Sie die beiden Zutaten, dann tränken Sie die Biskuite mit einem Pinsel.
23. Schlagsahne hat.
24. Verteilen Sie die Ganache auf jedem der beiden Biskuits (ein wenig für die Dekoration aufbewahren).
25. Fügen Sie dann Punkte aus Pistazienpraliné hinzu.
26. Rollen Sie die beiden Biskuite hintereinander.
27. Bestreichen Sie das Bûche mit einer dünnen Schicht aufgeschlagener Pistazien-Ganache und dekorieren Sie es mit gehackten Pistazien (ich habe auch ein wenig Ganache mit einer Saint-Honoré-Düse aufgespritzt).
28. Schneiden Sie die Enden ab, um ein sauberes Ergebnis zu erzielen, und genießen Sie!