

Pekannuss-, Karamell- und Schokoladen-Bûche

Ingrédients

- 95g Sahne
- 120g Pekannuss-Püree
- 125g Milkschokolade
- 25g Honig
- 35g Butter
- 40g gesalzene Butter
- 50g Mehl
- 65g Zucker
- 5g Backpulver
- 1 Ei
- 50g gehackte Pekannüsse
- 155g Zucker
- 45g gesalzene Butter
- 70g Vollmilch
- 15g Mascarpone
- 25g Eigelb
- 10g Zucker
- 300g Vollmilchsahne
- 150g Karamell
- 170g Milkschokolade mit 40% Kakao
- 375g Vollmilchsahne mit 35% Fettgehalt
- 2 Esslöffel Pekannuss-Püree

Préparation

1. Bûche Nr.
2. 3 dieses Jahres, ein sehr, sehr leckeres Bûche: ein Brownie, etwas Karamell, Pekannüsse, Schokolade... um das Weihnachtsessen gebührend zu beenden Ausrüstung: Silikomart Bûche-Form (Ich habe die Form ohne Strukturmatte verwendet) Einlageformen Spritzbeutel 12mm Tülle Zutaten: Ich habe Peka- und Pekannusspüree von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf das gesamte Sortiment (keine Partnerschaft).
3. Ich habe die Caraïbes- und Jivara-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf das gesamte Sortiment (Partnerschaft).
4. Zubereitungszeit: 1h30 + 15 Minuten Backzeit + Einfrieren/AuftauenFür ein 25 cm Bûche: Pekannuss-Ganacheeinlage: Sahne Pekannuss-Püree Milkschokolade Honig Butter Erhitzen Sie die Sahne mit dem Honig.
5. Parallel dazu die Schokolade schmelzen.
6. Fügen Sie das Pekannuss-Püree hinzu.
7. Gießen Sie die heiße Sahne in drei Schritten in die Schokoladen-Pekan-Mischung und mischen Sie nach jedem Schritt gut.
8. Wenn die Ganache glatt und glänzend ist, fügen Sie die Butter in kleinen Stücken hinzu und rühren Sie erneut, bis sie vollständig eingearbeitet ist.
9. Füllen Sie die Ganache in die Einlageformen und frieren Sie sie ein, bis sie vollständig fest ist.
10. Pekannuss-Brownie: Zartbitterschokolade gesalzene Butter Mehl Zucker Backpulver 1 Ei gehackte Pekannüsse Schmelzen Sie die Butter mit der Schokolade.
11. Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker, dann fügen Sie die geschmolzene Butter-Schokoladen-Mischung hinzu.

12. Fügen Sie dann das Mehl und das Backpulver hinzu.
13. Zum Schluss die Pekannüsse unterheben.
14. Gießen Sie den Teig in eine Form von 0,5 bis 1 cm Höhe.
15. In den auf 180 °C vorgeheizten Ofen schieben und etwa 15 Minuten backen.
16. Abkühlen lassen und dann ein Rechteck in der passenden Größe zuschneiden.
17. Karamell mit gesalzener Butter: Sahne Zucker gesalzene Butter Langsam die Sahne erhitzen.
18. Bereiten Sie ein trockenes Karamell mit dem Zucker zu.
19. Wenn das Karamell eine schöne Farbe hat, löschen Sie es nach und nach mit der heißen Sahne ab und mischen Sie gut.
20. Wenn es homogen ist, vom Herd nehmen und die Butter in kleinen Stücken hinzufügen.
21. Gut vermischen und das Karamell abkühlen lassen.
22. Wasser einweichen.
23. Erhitzen Sie die Milch mit dem Mascarpone und Karamell.
24. Eigelb mit Zucker verquirlen.
25. Den warmen Milch-Mix darüber gießen, alles in den Kochtopf zurückgeben und unter ständigem Rühren bis 83°C erhitzen.
26. Die eingeweichte Gelatine dazugeben und gut auspressen.
27. Bis zu 30°C abkühlen lassen, dann die Sahne zu Schlagsahne schlagen (nicht zu fest, sonst ist sie schwerer zu vermischen).
28. Vorsichtig unter die Karamell-Creme-Base heben, dann sofort mit dem Zusammenbau beginnen.
29. Zusammenbau: Füllen Sie die Hälfte der Mousse in die Bûche-Form.
30. Die gefrorene Einlage hinzugeben und mit der restlichen Mousse bedecken.
31. Den Abschluss mit dem Brownie.
32. Im Gefrierschrank lagern, bis es vollständig eingefroren ist.
33. Aufgeschlagene Ganache mit Milkschokolade & Pekannüssen: Milkschokolade mit 40% Kakao Vollmilchsahne mit 35% Fettgehalt 2 Esslöffel Pekannuss-Püree Die Milkschokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle sehr langsam schmelzen.
34. Das Pekannuss-Püree unterrühren.
35. Die Hälfte der Sahne erhitzen, dann in drei Schritten über die geschmolzene Schokolade gießen und gut mischen, um eine Emulsion zu erzeugen.
36. Den Rest der kalten Sahne hinzufügen, gut mischen und mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank lagern.
37. Dann die Ganache schlagen, bis eine schlagsahneähnliche Konsistenz erreicht ist.
38. Die Ganache auf das noch gefrorene entformte Bûche aufspritzen.
39. Wickeln Sie das Bûche in Gitarrefolie oder Rhodoid, drücken Sie leicht, um die Ganache zu glätten, und legen Sie es dann zurück in den Gefrierschrank bis es vollständig gefroren ist.
40. Veredelung: Ein wenig Karamell Einige Pekannüsse Entfernen Sie das Gitarrepapier vom noch gefrorenen Bûche, legen Sie es auf Ihre Servierplatte und lassen Sie es mindestens 3 Stunden im Kühlschrank auftauen.
41. Mit etwas Karamell und ein paar Pekannüssen dekorieren.
42. Dann genießen Sie es!

