

Spekulatius-Vanille-Schokoladenrolle

Ingrédients

- 65g Spekulatiuscreme
- 65g Milkschokolade
- 15g neutraler Honig, z.B. Akazie
- 20g Butter
- 50g Mehl T55
- 35g Butter
- 35g ganze Eier
- 70g Eiweiß
- 60g Eigelb
- 45g Zucker
- 125g Spekulatius
- 45g Butter
- 2,7g Gelatine
- 70g Vollmilch
- 15g Mascarpone
- 1 Vanilleschote
- 15g Kristallzucker (1)
- 25g Eigelb
- 10g Kristallzucker (2)
- 300g Flüssige Sahne (30 oder 35% Fettanteil)
- 175g Milkschokolade mit 40% Kakao
- 380g Flüssige Sahne
- 50g Spekulatiuscreme
- 1 Spekulatiusbiskuit

Préparation

1. Vanille, Schokolade und Spekulatius, das ist das Programm des Bûche Nr.
2. 4 in diesem Jahr!
3. Im Gegensatz zu den anderen Bûches muss das Inserat dieser hier nicht vollständig eingefroren werden, bevor man es montiert, da es sich um ein Biskuitroulade handelt.
4. Was die Organisation angeht, können Sie also alles am selben Tag machen, wenn es Ihnen passt (aber Sie können sie natürlich auch über mehrere Tage vorbereiten und die verschiedenen Teile nach und nach einfrieren).
5. Schließlich, wenn einige den Spekulatiusgeschmack noch verstärken möchten, können Sie ein wenig Zimtpulver in die Vanillemousse geben Material: Bûcheform Silikomart (ich habe die Form ohne Motivmatte verwendet) Thermometer Schneebesen Perforiertes Blech Spritzbeutel Zutaten: Ich habe die Spekulatiuscreme von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
6. Ich habe die Vanille von Norohy und die Jivara Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
7. Honig, z.
8. B.
9. Akazie Butter Erhitzen Sie die Sahne mit dem Honig.
10. Parallel dazu die Schokolade schmelzen.
11. Die Spekulatiuscreme hinzufügen.
12. Dann die heiße Sahne in drei Portionen über die Schoko-Spekulatius-Mischung gießen, nach jeder Zugabe gut umrühren.

13. Wenn die Ganache glatt und glänzend ist, die Butter in kleinen Stücken hinzufügen und erneut umrühren, bis sie vollständig eingearbeitet ist.
14. Die Ganache abdecken und vollständig abkühlen/kristallisieren lassen.
15. Brandteig-Biskuit: Vollmilch Mehl T Butter ganze Eier Eiweiß Eigelb Zucker Milch und Butter zum Kochen bringen.
16. Vom Herd nehmen, das Mehl auf einmal hinzufügen und gut mit einem Holzlöffel umrühren, dann den Topf wieder auf mittlere Hitze stellen, um den Teig zu trocknen (d.
17. h.
18. den Teig einige Minuten lang auf dem Herd rühren, bis am Boden des Topfes ein Film entsteht).
19. Den Teig in die Schüssel des Mixers mit dem Flachrührer geben und rühren lassen, bis der Dampf aus dem Teig entwichen ist.
20. Wenn Sie keinen Mixer haben, können Sie ihn mit einem Spatel umrühren, es dauert nur etwas länger.
21. Dann nach und nach die ganzen Eier und das Eigelb hinzufügen, bis ein homogener Teig entsteht.
22. Das Eiweiß steif schlagen und mit dem Zucker festziehen, bis es vollständig aufgelöst ist.
23. Ein Löffel Baiser zu dem Brandteig hinzufügen und kräftig rühren, dann den Rest vorsichtig mit einem Spatel unterheben.
24. Den Teig auf ein mit Backpapier oder einer Silikonbackmatte belegtes Blech streichen, um ein Rechteck von etwa 30 cm auf 25 cm zu formen.
25. Das Biskuit in den auf 180°C vorgeheizten Ofen für 15 bis 20 Minuten backen (die Backzeit überwachen, das Biskuit sollte weich bleiben, damit es gerollt werden kann).
26. Auskühlen lassen.
27. Sobald das Biskuit abgekühlt ist und die Ganache eine cremige Textur hat, verteilen Sie sie in einer dünnen Schicht auf dem Biskuit.
28. Den Biskuit aufrollen und die Seiten so zuschneiden, dass eine Roulade von 25 cm Länge entsteht.
29. Im Gefrierschrank aufbewahren, während Sie die anderen Elemente vorbereiten.
30. Rekonstituierte Spekulatius-Basis: Spekulatius Butter Die Spekulatius zu Pulver mixen.
31. Die geschmolzene Butter hinzufügen und gut mischen, dann die Mischung auf einem Backpapier in der Größe Ihrer Bûcheform (hier also 24 x 7 cm) verteilen.
32. Das Papier öffnen und dann bei 180° im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen.
33. Vollständig auskühlen lassen, bevor man das Biskuit bewegt.
34. Wasser einweichen.
35. Die Milch, den Mascarpone, die Vanillekörner und den Zucker (1) zum Kochen bringen.
36. Die Eigelb mit dem Zucker (2) schlagen.
37. Die Hälfte der kochenden Milch darüber gießen und gut schlagen, dann alles zurück in den Topf gießen.
38. Auf niedriger Flamme kochen, bis die Temperatur 85°C erreicht.
39. Die rehydrierte und ausgedrückte Gelatine hinzufügen und die Crème auskühlen lassen.
40. Die Flüssigsahne gut kalt schlagen, bis eine nicht zu feste Schlagsahne entsteht.
41. Wenn die Crème anglaise etwa 30°C hat, einen kleinen Teil der Schlagsahne hinzufügen und kräftig umrühren.
42. Dann vorsichtig den Rest der Schlagsahne unterheben, dabei darauf achten, dass die Mischung nicht entleert wird.
43. Sofort mit der Montage fortfahren.

44. Montage: Die Hälfte der Mousse in die Bûcheform gießen.
45. Die Biskuitrolle als Einlage hinzufügen.
46. Mit der Mousse abdecken und dann mit dem Spekulatiusbiskuit abschließen.
47. Im Gefrierschrank bis zur vollständigen Festigkeit aufbewahren.
48. Mikrowelle sehr vorsichtig schmelzen.
49. Die Spekulatiuscreme hinzufügen.
50. Die Hälfte der Sahne erhitzen, dann in drei Mal über die geschmolzene Schokolade gießen und gut umrühren, um eine Emulsion zu schaffen.
51. Die zweite Hälfte der kalten Sahne hinzufügen, gut umrühren und dann mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank aufbewahren.
52. Die Bûche aus der Form lösen, auf Ihre Servierplatte legen und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden auftauen lassen.
53. Dann die Ganache schlagen, bis eine Schlagsahne-ähnliche Textur entsteht.
54. Verteilen Sie sie auf dem Bûche, dekorieren Sie mit zerbröseltem Spekulatius und schließlich genießen Sie es!