

Bûche Opus Yuzu

Entremets



REZEPTMENGE 2 Stück à 24 cm / 8 Portionen

REZEPTNUMMER TO30004

Biscuit Chocolat, Maracaibo 65%, California, Cacaopulver

- 120 g California 1:1, Backmasse Mandel
- 150 g Zucker
- 180 g Eier frisch
- 130 g Milch 3.5%
- 160 g Weismehl Typ 400
- 35 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 4 g Backpulver
- 90 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo gehackt
- 40 g Baumnüsse geröstet, gehackt
- 100 g Butter flüssig

California Mandelmasse und Zucker gut mischen, ganze Eier und Milch langsam dazugeben. Mehl, Cacaopulver und Backpulver absieben und der Mandelmischung begeben. Gehackte Couverture und Baumnüsse begeben, langsam flüssige Butter dazugiessen.

Mousse Chocolat, Opus Blanc 35%, Creme Anglaise

- 80 g Creme, Creme Anglaise weniger süss
- 110 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 100 g Rahm 35%
- 15 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
- 6 g Gelatinemasse

Couverture und Cacaobutter auf 40 - 45°C schmelzen, Rahm steif schlagen und im Kühlschrank beiseite stellen. Die Gelatine in der warmen Crème Anglaise auflösen, über die geschmolzene Couverture giesen und gut unterrühren, bis sie glatt ist. Wenn die Crème Anglaise/Couverture - Mischung auf 40 °C abgekühlt ist, ein Drittel des gekühlten Rahms hinzufügen und gut unterrühren. Den Rest des Rahms vorsichtig unterheben.

Creme, Creme Anglaise weniger süss

- 120 g Milch 3.5%
- 120 g Rahm 35%
- 50 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 12 g Zucker

Milch und Rahm zum Kochen bringen. Zucker und Eigelb glatt rühren und mit der gekochten Flüssigkeit anrühren. Auf 84°C kochen, mit dem Stabmixer homogenisieren.

Gelatinemasse

- 100 g Gelatinepulver
- 600 g Wasser

Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen und danach auflösen. Weiterverwenden oder im Kühlschrank lagern.

Mousse Chocolat, Opus Lait 38%, Creme Anglaise

- 230 g Creme, Creme Anglaise weniger süss
- 320 g Opus Lait 38% Lait de terroir, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 285 g Rahm 35%
- 20 g Gelatinemasse

Opus Lait Couverture auf 40 - 45°C schmelzen lassen, den Rahm leicht aufschlagen und im Kühlschrank beiseite stellen. Die Gelatine in der warmen Crème Anglaise auflösen, über die geschmolzene Couverture giesen und gut unterrühren, bis sie glatt ist. Wenn die Crème Anglaise/Couverture-Mischung auf 40°C abgekühlt ist, ein Drittel des gekühlten Rahms hinzufügen und gut unterrühren. Den Rest des Rahms vorsichtig unterheben.

Bûche Opus Yuzu

Entremets

Crème Frucht, Yuzu Orange Cremeux

- 40 g Orangen Püree mit 15% Blutorange, Boiron
- 40 g Yuzumark, Boiron
- 25 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 30 g Eier flüssig pasteurisiert
- 25 g Zucker
- 1.5 g Gelatinepulver
- 8 g Wasser
- 30 g Butter weich

Die Pürees erwärmen. Eigelb, ganze Eier und Zucker gut aufschlagen. Den heissen Pürees beigegeben und zum Kochen bringen, dabei kräftig mit dem Schwingsbesen rühren. Eingeweichte Gelatine dazugeben. Auf 35°C abkühlen und Butter dazugeben. Mit einem Stabmixer homogenisieren.

Caramelisierte Baumnüsse, Opus Blanc 35%

- 230 g Zucker
- 1.5 g Salz
- 65 g Glukosesirup 44/45
- 65 g Wasser
- 450 g Baumnüsse
- 60 g Rapsöl kaltgepresst
- 65 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
- 60 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

Die Baumnüsse bei 135°C 15 Min. im Ofen rösten. Wasser, Zucker, Salz und Glukose aufkochen. Die Baumnüsse hinzufügen und bis zur gewünschten Farbe caramolisieren, sofort auf Silpat geben und abkühlen lassen. 5 Sekunden in einem Rührgerät mixen und das Rapsöl dazugeben. Nochmals kurz mixen, bis kleine Nussstückchen entstehen (nicht über 29°C). Die Nussmischung mit der temperierten weissen Couverture vermischen.

Gelee, schwarze Kirschen, Agar Agar

- 135 g Kirschenmark schwarz 100%, Boiron
- 4.5 g Zucker
- 13 g Agar Agar

Zucker und Agar Agar mischen. Kirschenpüree kochen und die Zuckermischung hinzufügen. Gut mischen und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen mit einem Stabmixer pürieren, bis es glatt ist.

Aufbau



Bûche Opus Yuzu

- 1000 g Biscuit Chocolat, Maracaibo 65%, California, Cacaopulver**
- 300 g Mousse Chocolat, Opus Blanc 35%, Crème Anglaise**
- 850 g Mousse Chocolat, Opus Lait 38%, Crème Anglaise**
- 200 g Crème Frucht, Yuzu Orange Cremeux**
- 1000 g Caramelisierte Baumnüsse, Opus Blanc 35%**
- 150 g Gelee, schwarze Kirschen, Agar Agar**
- 160 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo**

Biscuit Chocolat

In Flexipatmatte 60 x 40 cm einfüllen.
Backtemperatur: 180°C im Herdofen
Backzeit: ca. 20 - 25 Minuten

Nach dem Backen 1 Streifen von 48 x 8 cm und 1 Streifen von 48 x 4 cm schneiden.

Fertigstellung

Die caramelisierte Baumnussmasse auf dem Biscuit verteilen. Für den grossen Baumstamm 8 x 48 cm und für den kleinen Baumstamm 4 x 48 cm abschneiden. Auf die kleinen Stücke 100 g des Kirschegelees als Tupfen spritzen und einfrieren. Eine kleine Bûcheform mit Maracaibo 65% bestreichen. 200 g der Yuzu-Orangen-Creme einfüllen. Erstarren lassen. 300 g Mousse Opus blanc einfüllen und den Biscuit mit dem Kirschegelee einlegen. Einfrieren und ausformen. Bûcheform mit 850 g Mousse au Opus lait füllen und den kleinen Baumstamm einlegen. Mit dem grösseren Biscuitstück abschließen. Dekor auflegen.

FELCHLIN PRODUKTE

- CO22 Opus Lait 38% Lait de terroir, Milchsokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- CO35 Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- CS76 Cacaobutter Bio, Geraspelt
- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture,
- HA01 Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- KK43 California 1:1, Backmasse Mandel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Bûche Opus Yuzu

Entremets



Rezeptnummer : TO30004

Beschreibung : Zweierlei Mousse mit Kirschengeleeeinlage und Yuzucrème auf Chocolat Biscuit mit caramelisierten Baumnüssen

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	2 Tage
Verkaufstage	1 Tag
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	100 g

Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	436
Kilojoule (kJ)	1824
Fette	32.05 g
davon gesätt. Fette	12.95 g
Kohlenhydrate	29.29 g
davon Zucker	24.24 g
Eiweiss	6.24 g
Salz	0.19 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Rahm**, **Baumnüsse 13%**, Cacaobutter, **Vollmilch**, **Eier**, Cacaokerne, **Weizenmehl**, Kirschen 4%, **Butter**, **Vollmilchpulver**, Wasser, **Eigelb**, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, Rapsöl, **Mandeln**, Bitterorangenpüree, Yuzupüree 1%, Cacaopulver, Agar-Agar, Speisegelatine, Triebmittel (Backpulver), Speisesalz, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat)

Stand 05.09.2022

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung