

Noel Buche Belgian Chocolate



RECEPTUUR

Tegral Satin Cream Cake Belgian Chocolate

Grammen

Tegral Satin Cream Cake Belgian Chocolate	750
Zonnebloemolie	225
Heelei	265
Water	170

Vulling Chokolade Bavarois:

Bavarois Neutre	500
Cacaopoeder	80
Water	500
Pure chocolade	400
Chantypak (gezoet)	2000

Vulling Kersenjam:

Kersenjam	220
-----------	-----

Afwerking :

Carat Decocrem Dark	+/- 2000
Belcolade donkere melkchocolade CT03x5/J	1000
Decoratie Dobla Gingerbread layered	

WERKWIJZE

Mengen cake: Meng alle grondstoffen voor de Tegral Satin Cream Cake Belgian Chocolate met een vlindergarde voor 2 minuten stand 1 en vervolgens 2 minuten op stand 2. Halverwege de draaitijd de wanden goed bij krabben. Spuit in gelijkmatige banen een kapselplaat vol van 60cm x 40cm.

Afbakken: 180 °C graden gedurende 20 tot 25 minuten.

Cake snijden: Snij na afkoelen 4 stroken van 7cm x 60cm en 4 stroken van 3cm x 60cm

Mengen Bavarois: Klop de Chantypak lobbij met een garde stand 2, smelt de pure chocolade tot ongeveer 32 °C, meng de Bavarois Neutre met de cacaopoeder. Vermeng hier het deel water doorheen en daarna de helft lobbij opgeklopte Chantypak. Nu kan de gesmolten chocolade en de overige Chantypak er doorheen gemengd worden.

Opbouw: Spuit banen bavaroise langs de wand van de buche vorm (afmeting 60cm) leg hierop 1 strook chocolade cake 3cm x 60cm. Spuit naast deze strook twee banen kersenjam en spuit hierop de tweede laag bavaroise. Spuit hierop 3 banen kersenjam en vervolgens wederom 1 laag bavaroise. Sluit het geheel af met 1 strook 7cm x 60cm.

Afwerking: De buche 24 uur doorvriezen, uit de vorm lossen en overgieten met Carat Decocrem Dark, opgewarmd tot 30°C. Snijdt de buche met een warm mes in stammen van 9 cm en werk af naar eigen smaak. De buche stam, zoals gepresenteerd, is afgewerkt met melkchocolade zijanten (+/- 20 gram per zijkant) en decoratie van Dobla.

Uitkomst: Recept gebaseerd op 4 buche goten (8,5 cm x 60 cm x 6 cm). Per goot komen hier 6 stammen uit. **Totaal 24 buche stukken.**