



Tronco navideño con grosella negra  
*Bûche de Noël mit Schwarze Johannisbeere*

# Tronco navideño con grosella negra

## Bûche de Noël mit Schwarze Johannisbeere

### MOUSSE DE QUESO BLANCO

Queso blanco	200g
Azúcar	60g
Agua	20g
Yemas de huevo	36g
Gelatina	20g
Nata montada	240g

Montar las yemas de huevo con el azúcar y el agua usando una batidora y luego calentarlas a 121°C. Agregar la gelatina disuelta. Una vez que se enfría la mezcla, agregar el queso blanco y después la nata montada.

### CONFITURA DE GROSELLA NEGRA

Puré de grosella negra PONTIER	200g
Puré de frambuesa PONTIER	100g
Azúcar	100g
Agua	30g
Azúcar	50g
Agar agar	5g
Gelatina	6g

Mezclar los purés de fruta PONTIER con los 100g de azúcar y el agua y luego calentar a 40°C. Luego, agregar la mezcla hecha con los 50g de azúcar restantes y el agar agar. Poner a hervir. Tras la cocción, agregar la gelatina disuelta.

### SABLÉ GRANOLA

Mantequilla	450g
Azúcar	240g
Sal	6g
Harina T55	630g
Harina de centeno	90g
Azúcar invertido	30g
Levadura química	15g
Vainilla en polvo	3g

Con un batidor plano con, batir la mantequilla a punto pomada. Agregar el azúcar, la sal, el azúcar invertido y la vainilla en polvo. Por último, agregar las harinas y la levadura química.

### ARMADO

Escalfar el sablé de granola en moldes savarin. Hornear 20 minutos a 150°C. Preparar cuencos de chocolate blanco (con forma de domo invertido). Preparar la mousse de queso blanco, escalfar en moldes de plástico (Flexipan) con forma de cuenco y refrigerar durante 2 horas. Pegar los cuencos de chocolate blanco sobre los sablé de granola, perforar la parte inferior con una boquilla pequeña precalentada. Insertar un taponcito. Verter la confitura de grosella negra en los cuencos de chocolate blanco decorados con el sablé de granola, desmoldar las medias esferas de queso blanco y colocarlas sobre los cuencos de chocolate y espolvorear con azúcar impalpable. Pegar copos de nieve de glase real, servir inmediatamente.

### QUARK-MOUSSE

Quark	200g
Zucker	60g
Wasser	20g
Eigelb	36g
Gelatine	20g
Geschlagene Sahne	240g

Die Eigelbe in der Küchenmaschine schaumig rühren, dann mit dem Zucker und dem Wasser auf 121°C erhitzen. Die zerlassene Gelatine dazugeben. Wenn die Mischung abgekühlt ist, den Quark und dann die geschlagene Sahne dazugeben.

### SCHWARZE JOHANNISBEERE-CONFIT

PONTIER Püree Schwarze Johannisbeere	200g
PONTIER Himbeerpüree	100g
Zucker	100g
Wasser	30g
Zucker	50g
Agar agar	5g
Gelatine	6g

Die PONTIER Fruchtrees, 100g Zucker und das Wasser verrühren und anschließend auf 40°C bringen. Dann die restlichen 50g Zucker und den Agar-Agar vermischen und dazugeben. Zum Kochen bringen. Nach dem Aufkochen die eingeweichte Gelatine unterrühren.

### GRANOLA-MÜRBGEBÄCK

Butter	450g
Zucker	240g
Salz	6g
Mehl Typ 550	630g
Roggenmehl	90g
Invertzucker	30g
Backpulver	15g
Vanillepulver	3g

In der Küchenmaschine mit dem Flachrührer die Butter weich rühren. Den Zucker, das Salt, den Invertzucker und das Vanillepulver dazugeben. Zuletzt die Mehle und das Backpulver beimischen.

### GARNITUR

Den Granola-Teig in Savarinformen geben. 20 Minuten bei 150°C backen. Die Schälchen aus weißer Schokolade in Form von Halbkugeln herstellen. Die Quark-Mousse herstellen, Halbkugeln in die Flexipan-Formen geben und für 2 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Die Halbkugeln aus weißer Schokolade auf den Granola-Keks kleben und unten mit einer vorgewärmten Tülle ein kleines Loch machen. Einen kleinen Korken hineinstecken. Das Schwarze Johannisbeere-Confit in die Halbkugel aus weißer Schokolade mit den Granola-Keks geben, die Halbkugeln aus Quark aus der Form nehmen und auf je eine Halbkugel aus weißer Schokolade geben. Weiß bestäuben. Schneeflocken aus Zucker aufkleben und sofort servieren.

