



*Tronco de albaricoque, chocolate y
cinco especias*
*Bûche-Biskuit mit Aprikose, Schokolade und fünf
Gewürzen*

Miquel GUARRO

*Director de pastelería de la Escuela Hofmann
Direktor des Fachbereichs Konditorei
der Konditorenschule Hofmann*



Tronco de albaricoque, chocolate y cinco especias

Bûche-Biskuit mit Aprikose, Schokolade und fünf Gewürzen

RECETA PARA 4 TRONCOS

BIZCOCHO PASTA CHOUX DE CHOCOLATE

Receta para 1 placa de 60x40 cm

Harina floja	115g	Huevos frescos	55g
Cacao en polvo	25g	Cobertura de chocolate 64% cacao	175g
Puré de albaricoque Bergeron PONTHER	120g	Claros frescos	200g
Agua mineral	45g	Crémor tártaro	0,4g
Mantequilla 82% M.G	85g	Azúcar	125g
Sal fina	1,5g	Azúcar invertido	35g

Tamizar la harina junto con el cacao en el bol de la batidora. Llevar a ebullición el puré de albaricoque Bergeron PONTHER junto al agua la mantequilla y la sal. Poner la maquina con la K a marcha lenta y escaldar la harina. Agregar el chocolate en frío. Dejar trabajar 5 minutos. Agregar el huevo turmixado y colado a intervalos en dos partes. Trabajar hasta que la mezcla quede completamente lisa y homogénea. Montar el merengue hasta obtener una textura consistente y mezclar de manera envolvente con la primera preparación. Estirar el bizcocho en un silpat con la ayuda de una regla de 0,8cm de grosor. Configuración del horno: 150°C – 15 minutos – tiro cerrado. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Mantener en la nevera. Cortar rectángulos de 17,5x19 cm.

COMPOTA DE ALBARICOQUES ASADOS

Albaricoques a mitades congelados PONTHER	1000g	Azúcar	150g
Miel de mil flores	40g	Pectina NH	4,5g
		Hojas de gelatina	4g

Mezclar en seco el azúcar con la pectina. Mezclar en frío el resto el azúcar pectinado y la miel con el albaricoque y dejar madurar en nevera un mínimo de 2 horas. Disponer el resultado en una bandeja de horno. Configuración del horno: 190°C - 40 minutos – tiro abierto. Al salir del horno disolver las hojas de gelatina en la mezcla. Dejar enfriar en nevera.

GANACHE MONTADA DE CHOCOLATE, ALBARICOQUE Y 5 ESPECIAS

Nata líquida U.H.T 35% M.G	190g	Cobertura de chocolate 64% cacao	95g
Azúcar invertido	10g	Cobertura de chocolate leche 40% cacao	40g
Mezcla de 5 especias	0,3g	Puré de albaricoque Bergeron PONTHER	95g
Sal fina	0,5g		
Hoja de gelatina	0,6g		

Calentar la nata junto con el azúcar, las especias y la sal a 80°C. Agregar la hoja de gelatina previamente hidratada. Colar encima del chocolate y trabajar con unas varillas hasta que emulsione. Agregar el puré de albaricoque a hilo mientras seguimos emulsionándolo todo con la ayuda de un túrmix. Dejar reposar 24 horas de nevera en un tupper filmado a piel. Batir la mezcla hasta que blanquee ligeramente y tome cuerpo. Disponer en una manga con una boquilla lisa del número 10. Dosificar 80g de ganache.

CRUMBLE DE CACAO IMPERMEABILIZADO

Mantequilla 82% M.G	80g	Sal fina	1,5g
Harina floja	75g	Azúcar moreno	75g
Cacao en polvo 22/24% M.G	17g	Cobertura de chocolate 64% cacao	35g
Harina de almendra	65g	Praliné de almendra 60%	50g

Mixar por el Robot Coupe las harinas con el cacao y la sal. Amasar todos los ingredientes hasta obtener una pasta homogénea. Extender en forma de rulo y dejar reposar en nevera. Despedazar el resultado con una reja y extender los trozos de masa encima de un silpat. Configuración del horno: horno de convección seco – 160°C – 18 minutos – tiro cerrado. Al salir del horno, mezclar con la cobertura y el praliné. Estirar entre dos guías de 0,8cm de grosor con una separación de 5,5cm. Congelar. Cortar porciones de 17,5cm. Reservar en el congelador.

MOUSSE DE ALBARICOQUE BERGERON

Puré de albaricoque Bergeron PONTHER	245g	Puré de lima 100% PONTHER	8g
Puré de mango Alphonso 100%		Trehalosa	60g
PONTHER	20g	Dextrosa	60g
Goma garrofin	2,5g	Albúmina	14g
Hojas de gelatina	4,4g	Xantana	0,2g
Puré de albaricoque Bergeron PONTHER	160g		

Mezclar en la termomix el puré de albaricoque Bergeron PONTHER con la goma garrofin. Cocer a 45°C durante 5 minutos a velocidad 6. Agregar las hojas de gelatina previamente hidratadas. Colar en un bol y enfriar a 15°C. Mezclar el agua con los purés, los azúcares, la albúmina y la xantana con un túrmix. Calentar a 60°C y montar hasta tener un merengue consistente y a temperatura de 26°C. Airear la primera mezcla con el merengue. Disponer en una manga.

MONTAJE

Albaricoques asados	3	Pan de oro	CN
Hojas de acebo de chocolate	2	Pintura negra tanto por tanto	CN

Cortar un acetato de 17,5x19 cm. Colocar el bizcocho encima del acetato e insertarlo en el molde. Dosificar 140g de la mousse de albaricoque. Encima de la mousse colocar unos 140g de la compota de albaricoque asado. Encima de la compota, dosificar 90g de la ganache montada. Cerrar el montaje con la placa de crumble. Congelar. Desmoldar y aplicar una fina capa de terciopelo con la pintura de chocolate. Cortar las puntas del tronco. Decorar.

REZEPT FÜR 4 BÜCHES

SCHOKOLADENBISKUIT AUS BRANDMASSE

Rezept für 1 Blech 60x40cm

Feinmehl	115g	Frische Eier	55g
Kakaopulver	25g	Kuvertüre 64% Kakao	175g
PONTHER Bergeron-Aprikosenpüree	120g	Frisches Eiweiß	200g
Mineralwasser	45g	Weinsteinbackpulver	0,4g
Butter 82% Fett	85g	Zucker	125g
Feinkörniges Salz	1,5g	Invertzucker	35g

Das Mehl und den Kakao in die Schüssel der Küchenmaschine sieben. Das PONTHER Bergeron-Aprikosenpüree mit dem Wasser, der Butter und dem Salz zum Kochen bringen. Die Küchenmaschine mit dem K-Haken auf die niedrigste Stufe schalten und das Mehl blanchieren. Die Kuvertüre unerhitzt hinzugeben. 5 Minuten lang laufen lassen. Das mit dem Stabmixer verrührte und gesiebte Ei in zwei Teilmengen hinzugeben. Die Mischung zu einer vollkommen glatten und homogenen Masse verarbeiten. Das Eiweiß gleichmäßig steifschlagen und in die erste Zubereitung unterheben. Das Biskuit mit einem Lineal 0,8 cm dick auf einem mit einer Backmatte ausgekleideten Backblech verteilen. Den Backofen einstellen: 150 °C – 15 Minuten – Drosselklappe geschlossen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren. 17,5 x 19 cm große Rechtecke ausschneiden.

KOMPOTT AUS GERÖSTETEN APRIKOSEN

PONTHER Tiefgekühlte Aprikosenhälften	1000g	Zucker	150g
Wildblütenhonig	40g	Pektin NH	4,5g
		Gelatineblätter	4g

Den Zucker ohne Zugabe von Flüssigkeit mit dem Pektin vermengen. Den Pektinzucker und den Honig ohne Erhitzen mit den Aprikosen vermengen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Dann die Mischung auf einem Backblech verteilen. Den Backofen einstellen: 190 °C – 40 Minuten – Drosselklappe geöffnet. Aus dem Ofen nehmen und die Gelatineblätter in der Mischung auflösen. Im Kühlschrank abkühlen lassen.

AUFGESCHLAGENE GANACHE AUS SCHOKOLADE, APRIKOSE UND 5 GEWÜRZEN

H-Flüssigsahne 35% Fett	190g	Gelatineblatt	0,6g
Invertzucker	10g	Kuvertüre 64% Kakao	95g
Mischung aus 5 Gewürzen	0,3g	Kuvertüre aus Milkschokolade 40% Kakao	40g
Feinkörniges Salz	0,5g	PONTHER Bergeron-Aprikosenpüree	95g

Die Sahne mit dem Zucker, den Gewürzen und dem Salz auf 80°C erhitzen. Das im Voraus eingeweichte Gelatineblatt hinzugeben. Durch ein Sieb über die Schokolade gießen und mit dem Schneebesen zu einer Emulsion verarbeiten. Das Aprikosenpüree sehr langsam hinzugeben und die Emulsion gleichzeitig mit dem Stabmixer erhalten. In eine Tupperdose geben, direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und 24 Stunden lang kaltstellen. Die Mischung aufschlagen, bis die Textur etwas steif wird. In einen Spritzbeutel mit einer Rundtülle der Nr. 10 füllen. 80 g Ganache dosieren.

KAKAO-CRUMBLE-PLATTEN

Butter 82% Fett	80g	Feinkörniges Salz	1,5g
Feinmehl	75g	Brauner Zucker	75g
Kakaopulver 22/24% Fett	17g	Kuvertüre aus Zartbitterschokolade 64% Kakao	35g
Mandelmehl	65g	Mandelpraliné 60%	50g

Das Feinmehl, das Mandelmehl, den Kakao und das Salz in der Küchenmaschine vermengen. Alle Zutaten zu einer homogenen Masse verkneten. Zu einer Rolle formen und im Kühlschrank ruhen lassen. Das Ergebnis mit einer Reibe zerkleinern und die Teigstücke auf einer Backmatte verteilen. Den Backofen einstellen: Umluft-Trockenschrank – 160°C – 18 Minuten – Drosselklappe geschlossen. Aus dem Ofen nehmen und mit der Kuvertüre und dem Praliné vermengen. Zwischen zwei 0,8 cm hohen und 5,5 cm weit parallel zueinander liegenden Teigstäben ausrollen. Tiefkühlen. In 17,5 cm lange Platten schneiden. Im Tiefkühlschrank aufbewahren.

BERGERON-APRIKOSENMOUSSE

PONTHER Bergeron-Aprikosenpüree	245g	PONTHER Limettenpüree 100%	8g
PONTHER Alphonso-Mangopüree 100%	20g	Trehalose	60g
Johannisbrotkernmehl	2,5g	Dextrose	60g
Gelatineblätter	4,4g	Albumin	14g
PONTHER Bergeron-Aprikosenpüree	160g	Xantana	0,2g

Das PONTHER Bergeron-Aprikosenpüree mit dem Johannisbrotkernmehl im Thermomix vermengen. 5 Minuten lang bei 45°C auf Stufe 6 verarbeiten. Die im Voraus eingeweichten Gelatineblätter hinzugeben. Durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und auf 15°C abkühlen lassen. Mit dem Stabmixer das Wasser mit den Pürees, den Zuckersorten, dem Albumin und dem Xantan vermengen. Auf 60°C erhitzen und aufschlagen, bis ein einheitliches Baiser und eine Temperatur von 26°C erreicht sind. Die Baisermasse in die erste Mischung unterheben. In einen Spritzbeutel füllen.

ANRICHTEN

Geröstete Aprikosen	3	Blattgold	In ausreichender Menge
Schokoladen-Stechpalmenblätter	2	Velvet-Mischung aus dunkler Schokolade und Kakaobutter	In ausreichender Menge

Ein Stück Tortenrandfolie auf 17,5 x 19 cm zuschneiden. Das Biskuit auf die Tortenrandfolie legen und in die Form geben. 140 g Aprikosenmousse auf dem Biskuit verteilen. Auf der Mousse etwa 140 g Kompott aus gerösteten Aprikosen anrichten. 90 g aufgeschlagene Ganache auf das Kompott geben. Das Ganze mit einer Kakao-Crumble-Platte abdecken. Tiefkühlen. Aus der Form nehmen und die Velvet-Mischung als feine Samtschicht aufsprühen. Die Enden der Büche abtrennen. Dekorieren.