

## Bûche de Noël

### Image



## Bûche de Noël

Een heerlijke bûche met een chocolade mousse, vanille monte ganache, kersenvulling en nog veel meer!

Divers  
Divers  
3 stuks

# Ingrediënten

## Sponge superieur:

400 gram Damco sponge superieur  
370 gram Heel ei  
30 gram Water

## Chocolade mousse:

160 gram Eidooyer  
160 gram Suiker, koken tot 116°C  
600 gram Chocolade, puur, via Vipam  
1.000 gram Slagroom, ongezoet

## Vanille monte ganache:

425 gram Slagroom  
40 gram Suiker  
1 stuk Vanillestokje  
112 gram Witte chocolade drups, via Vipam  
24 gram Gelatinemassa\*

## Croûtedeeg:

500 gram Damco compleet croûtepoeder  
150 gram Boter  
67,5 gram Water

## Overig:

Frucaps kersenvulling

**Instructies** [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

### **Werkwijze sponge superieur:**

1. Meng alle grondstoffen 1 minuut in de laagste versnelling en 8-10 minuten in de hoogste versnelling met een garde.
2. Draai nog 1 minuut na in de laagste versnelling.
3. Strijk het beslag uit op siliconen bakmatten en bak deze gedurende 7-8 minuten op 180°C.

### **Werkwijze chocolade mousse:**

1. Eidozier opkloppen en de suiker (zodra deze op temperatuur is) erbij gieten.
2. Chocolade smelten, erbij doen en goed op de hoogste versnelling erdoor mengen.
3. Daarna monteren met de slagroom.

### **Werkwijze vanille monte ganache:**

1. Breng de slagroom, het water en het vanillestokje aan de kook.
2. Doe hier de witte chocolade drups bij en roer goed door.
3. Voeg tot slot de gelatinemassa erdoor en maak het goed glad met de staafmixer.
4. Goed koelen tot de volgende dag.

\* Gelatinemassa: 100 gram gelatine en 500 gram water

### **Werkwijze croûtedeeg:**

1. Draai eerst de boter soepel, voeg Damco compleet croûtepoeder toe en draai tot slot kort het water erdoor.
2. Rol het deeg uit op 1,5 mm en steek hiervan plakken van 20x13 cm uit voor de onderplak.
3. Bakken op 180°C, gedurende 12-14 minuten.

### **Opbouw:**

1. Spuit een baan Frucaps kersenvulling op de sponge plak, dan de eerste overslag oprollen.
2. Daarna de chocolade mousse ongeveer 1 cm dik uitstrijken op de plak en iets laten opstijven in de koeling.
3. Na 15 minuten oprollen en spannen met het papier.

4. Invriezen en de volgende dag afwerken.
5. Klop de monte ganache luchtig en stijf in een bekken.
6. Spuit hier met een grasspuit banen van over de opgerolde bûche.
7. Laat hard worden in de vriezer en spuit af met chocolade.
8. Snij in banen van 19 cm, leg dit op een plak croûte en werk feestelijk af.

## Image



## Image



**Image**

