

Yuzu - Kokos Bûche

Image



Yuzu - Kokos Bûche

Heerlijk frisse bûche!

240°C

6-8 min

3 stuks

Ingrediënten

Bodem:

350 g Dawn Summum

350 g Heelei

Interieur:

900 g Dawn Delicream Kokos

Kokos Bavaroise:

155 g Dawn Fond Neutraal

155 g Water, 25C

70 g Dawn Compound Kokos

770 g Slagroom ongezoet, lobbig

Yuzu Bavaroise:

400 g Dawn Fond Neutraal

400 g Water, 25C

140 g Dawn Compound Yuzu

2000 g Slagroom ongezoet, lobbig

Afwerking:

400 g Dawn Silvia

100 g Dawn Fond Neutraal

175 g Water, 30C

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

Bodem 60 x 40 cm:

1. Klop alle ingrediënten met de garde gedurende 8 minuten op de hoogste versnelling tot een soortelijk gewicht van 300 - 340 g/l.
2. Strijk hier een dunne plak van.

3. Bakken inschietoven 215°C onder - 240°C boven. Inschieten, schuif dicht, stomen (rotatieoven 210°C inschieten, schuif dicht, stomen, na 1 minuut schuif open) gedurende 6-8 minuten.

Interieur:

1. Vul de kleine bûchemal (afmeting 50 x 5 cm) met ca. 300 g Dawn Delicream Kokos en vries in.

Kokos bavaroise:

1. Meng Dawn Fond Neutraal met water, daarna Dawn Compound Kokos toevoegen.
2. Spatel de lobbige slagroom in twee etappes door.
3. Spuit bovenop het kokos interieur ca. 350 g bavaroise en strijk af.
4. Koelen en daarna invriezen.

Yuzu bavaroise:

1. Meng Dawn Fond Neutraal met water, daarna Dawn Compound Yuzu toevoegen.
2. Spatel de lobbige slagroom in twee etappes door.
3. Vul een bûchemal (afmeting 50 x 8 cm) met de Yuzu Bavaroise.
4. Plaats de interieur bûche hierin en strijk het geheel af.
5. Bedek met de kapselplak plak (50 x 8 cm) en vries in.

Afwerking:

1. Klop Dawn Silvia en het water met de garde in de hoogste versnelling tot een standig schuim.
2. Spuit doppen aan de buitenkant van de bûche en brand af met de brander.

Image



Image

