



## Bûche Royal met Ferrero Rocher

### INGREDIËNTEN

#### Voor de hazelnoot-amandeldacquoise:

20g geroosterde hazelnoten + 25g  
amandelpoeder  
40g eiwit  
30g suiker

#### Voor het pralinékrokantje:

60g chocoladepraline  
40 crêpes dentelle

#### Voor de chocomousse:

280g pure banketbakkerschocolade van  
51%  
115g vloeibare volle room  
2 eidooiers  
7 eiwitten  
1 snufje zout  
45g kristalsuiker

#### Voor het opmaken:

Spray met bruin fluwelen  
chocoladeglazuur  
Ferrero Rocher  
Eetbaar bladgoud

### INSTRUCTIES

#### DE DAG ERVOOR

**1.** Maak de dacquoise:

Verwarm de oven voor op 180°. Klop het eiwit op met een beetje suiker en voeg aan het einde de rest van de suiker toe om het eiwit steviger te maken. Voeg wanneer het eiwit goed stevig is voorzichtig de amandel- en hazelnootpoeders toe met een pannelikker en let daarbij op dat het geheel niet inzakt.

Leg 1 siliconevel of 1 vel bakpapier op een ovenplaat. Giet het beslag uit over een rechthoek iets groter dan de vorm voor de bûche van 1,5 cm dik. Strijk de bovenkant glad met een spatel en tik de plaat meermaals tegen het aanrechtoppervlak om de luchtbelletjes eruit te halen.

Zet 15-20 min in de oven op 180°. Laat afkoelen alvorens de biscuit om te draaien en voorzichtig het bakpapier of siliconevel eraf te halen.

**2.** Bereid het pralinékrokantje:

Verkruimel de crêpes dentelle. Laat de praliné chocolade smelten in de magnetron en meng de stukjes crêpes dentelle er voorzichtig door. Smeer het mengsel fijntjes uit tussen twee blaadjes bakpapier en doe de dacquoise erop. Laat 15min afkoelen in de koelkast.

Plaats het geheel omgekeerd op een plankje. Verwijder het bakpapier boven de pralinoise. Snij de laag dacquoise/pralinoise in een 2 mm kleinere vorm dan die van de vorm voor de bûche. Laat afkoelen terwijl u de chocomousse maakt.



**3.** Bereid de chocomousse:

Smelt de chocolade au bain-marie. Doe de room in een steelpan en breng aan de kook. Maak een emulsie: voeg de room in drie keer toe aan de gesmolten chocolade terwijl u stevig roert met de pannenlikker. Voeg op dezelfde manier één voor één de eidooiers toe.

Klop het eiwit op met de suiker tot een schuimtextuur verkregen wordt niet te stevig om het mengen makkelijker te maken. Voeg wat opgeklopt eiwit toe aan het chocolademengsel en meng de rest er voorzichtig door met de pannenlikker zonder het geheel te laten inzakken.

Giet de mousse in de bûchevorm tot op 1,5 cm van de rand. Giet de rest van de mousse in ronde siliconevormpjes met een diameter van ongeveer 2,5 cm. Doe het dacquoise/pralinoise-krokantje erop de kant met de pralinoise op de mousse. Druk lichtjes naar beneden zodat de mousse langs de randen wat omhoog komt. Laat het geheel een nacht opstijven in de vriezer.

DE DAG ZELF

**1.** Opmaken van de bûche:

Haal de bûche uit de vriezer en plaats op een rooster. Spuit de fluwelen spray op de bûche tot er een mooie glazuurlaag op zit. Houd daarbij minstens 20 cm afstand van de bûche.

Haal de bollen chocolademousse uit de vormpjes. Versier de bovenkant van de bûche afwisselend met Ferrero Rocher en chocolademoussebolletjes. Plaats op elk bolletje chocolademousse een goudblad.

Bewaar de bûche ten minste 2 u in de koelkast alvorens ervan te eten, om te vermijden dat er nog delen bevroren zouden zijn.