



2023 Suklaa- hasselpähkinä Jouluhalko (6kpl)

Bûche de Noël eli Jouluhalko on perinteinen ranskalainen joululeivonnainen. Jouluhalko on saanut nimensä puuhalkoa muistuttavasta muodostaan. Jouluhalon pintaan saatetaan tehdä kohoumia oksakohdiksi, minkä jälkeen halko kuorrutetaan.

Tässä reseptissä ohjeet:

- Leivospohjaan
- Hasselpähkinätäytteeseen
- Suklaaglazeen
- Koristemuruun päälle
- Mokka siirappiin

Leivospohja:

Ainesosat	Tuotenumero	Paino g
Munankeltuainen		160
Kananmuna		400
Kidesokeri		260
Munanvalkuainen		300
Kidesokeri		260
Callebaut: Kaakaojauhe 22- 24 %	610035	160
Vehnäjauho		160
Perunatärkkelys		40

Vispaa vaahdoksi

Vispaa vaahdoksi ja lisää kolmessa osassa ensimmäiseen vaahtoon.

Siivilöi ja lisää varovasti kananmunavaahtoon.

Hasselpähkinätäyte:

Ainesosat	Tuotenumero	Paino g
Callebaut: Crema Doppia Nocciola	565699	600

Jouluhalon suklaaglaze:

Valmista glaze jo edellisenä päivänä ja säilytä kylmässä kelmulla peitettynä.

Ainesosat	Tuotenumero	Paino g
Vesi		345
Kidesokeri		320
Glukoosisiirappi	111047	448
Callebaut: Kaakaojauhe 22-24 %	610035	13
Callebaut: Tummasuklaanappi	610021M	384
Kondensoitu maito		256
Gelatiini massa (erillinen resepti viimeisenä)		215

Keitä 103 C asteeseen.

Lisää kaakaojauhe seokseen.

Sulata suklaa. Lämmitä kondensoitu maito ja sulata sekaan gelatiinimassa. Yhdistä muutamassa osassa suklaaseen. Yhdistä sokeri-kaakao-seos muutamassa osassa suklaaseen. Sekoita sauvasekoittimella.



Rapea koristemuru:

Ainesosat	Tuotenumero	Paino g
Callebaut: Crema Doppia Nocciola	565699	65
Callebaut: Maitosuklaanappi	610019M	65
Callebaut: Paillete Feuilletiné	610072M	125

Sulata tumma suklaanappi ja Crema-täyte. Lisää sekaan Feuilletine-keksinmuru ja levittele pellille jähmettymään.

Kostuta rullapohja kevyesti mokka siirapilla (resepti sivulla 5) ja levitä hasselpähkinätäytettä pohjille ja rullaa. Pakasta rullat. Sulata edellisenä päivänä valmistettu suklaaglaze varovasti ja tasoita seos sauvasekoittimella. Glaseera jäinen rulla ritilän päällä. Leikkaa kolmeksi haloksi ja koristele kullanvärisin koristein ja rapealla koristemurulla.

Ainesosat	Tuotenumero	Paino g
Décor Gold	563120	65
Suklaapallo Gold Pearl	621097	65



Mokkasiirappi:

Ainesosat	Tuotenumero	Paino g
Vesi		1000
Kidesokeri		300
Pastarom Mokka		15

Kiehauta vesi ja sokeri. Lisää mokka-aromi.
Jäähdytä.

Gelatiinimassa:

Ainesosat	Tuotenumero	Paino g
Sikagelatiini jauhe 25 kg	562880	60
Kylmä vesi		400

Sekoita hyvin keskenään. Säilytä kylmässä.
Käytettävissä 10 min kuluttua.
Käyttö mousseseen noin 50 - 60 g/ 1000 g
kermavaahtoa.

Jouluhalon koristelu:



Tuotteet tilaat kätevästi myyntipalvelustamme
Joka arkipäivä 8-16.
+358 9 5212600
tilaukset.leipurin@leipurin.com

Tai verkkokaupastamme
<https://store.leipurin.com/fi/home>


CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

LEIPURIN®