

BÛCHE MET KOFFIE

Voor 6-8 personen

Vorbereiding

2 uur

Bakken

5 minuten

Houdbaar

In de koelkast 1 week

Keukengerei

Garde

Klopper

Zeef

Siliconenmatje

Thermometer

Mengmachine

Puntzeef met zeefdoek

Spuitzakken + glad spuitmondje van 8 mm Ø en een plat gekarteld spuitmondje

Paletmes



Ingrediënten

Génoise

- 100 g suiker
- 150 g ei
- 70 g bloem
- 30 g zetmeel

Botercrème met koffie

- 100 g water
- 250 g suiker
- 100 g ei
- 325 g boter
- 30 g koffie-extract

Suikerwater

- 110 g water
- 100 g suiker

Afwerking

- Groene kleurstof

GENOISE

Verwarm de suiker met de eieren au bain-marie tot 45 °C; roer voortdurend. Blijf kloppen tot de massa helemaal is afgekoeld. Zeef de bloem samen met het zetmeel en spatel alles met een pannenkoek voorzichtig door elkaar; het mengsel mag niet inzakken. Giet het op een met een

siliconenmatje beklede plaat en zet het 5 minuten in een tot 230 °C voorverwarmde oven.

BOTERCREME MET KOFFIE

Kook het water en de suiker in een pan tot 117 °C. Neem een bekken van inox en klop de eieren om ze op kamertemperatuur te brengen. Giet de hete suikersiroop in een snel straaltje bij de eieren; roer voortdurend. Giet het mengsel via de puntzeef in de kom van een mengmachine met garde. Klop totdat alles tot 20-25 °C is afgekoeld. Voeg in kleine stukjes de boter op kamertemperatuur toe. Klop er een romige massa van. Houd circa 100 g van deze witte crème apart voor de garnering (knoesten en klimop) en doe hem in een spuitzak met een glad spuitmondje. Breng de rest op smaak met koffie-extract en schep die in de spuitzak met een gekarteld spuitmondje.

SUIKERWATER

Breng beide ingrediënten aan de kook en laat ze voor gebruik afkoelen.

AFWERKING

Besprenkel de génoise met suikerwater en neem een paletmes om het gebak met een laagje van 2 mm botercrème te bestrijken. Rol het als een worst op en snijd de uiteinden schuin af. Boetseer de afsnijdsels tot knoesten op de bovenkant van de 'boom'. Strijk de ongekleurde botercrème op de uiteinden en op de knoesten bovenop. Bestrijk de rest met de koffiec crème. Teken met een natte vork 'groeven' in de bast. Verwarm het lemmet van een mes een beetje en werk daarmee de uiteinden en de knopen netjes af. Geef de rest van de witte botercrème een groene kleur met kleurstof. Doe de crème in een cornetje, teken een kronkellijn op de stam en spuit er met behulp van een spuitzak blaadjes klimop tegenaan.