

Provençalsk stamme (lavendelhonning, mandel & olivenolie)

Ingrédients

- 50g mandelpuré
- 10g lavendelhonning
- 70g mandelcreme
- 110g hvid chokolade
- 53g hvedemel T45
- 3g bagepulver
- 33g olivenolie
- 20g smør
- 1 æg ved stuetemperatur
- 30g sukker
- 25g lavendelhonning
- 45g mandelpuré
- 60g hvid chokolade
- 30g sprøde pandekager
- 200g hytteost med minimum 7% fedt
- 4g gelatine
- 250g fløde med 35% fedt
- 100g lavendelhonning

Préparation

1. En lille nyhed for mig i år til jul, jeg er blevet inviteret til at samarbejde med chokoladefabrikken i min by, chocolaterie l'Or Brun, for at skabe deres juleskiver.
2. Blandt de foreslåede juleskiver ønskede jeg en, der fremhævede Provence og dens specialiteter; sådan blev jeg inspireret til at lave denne juleskive med lavendelhonning, mandler og olivenolie.
3. Hvis du kan lide disse dufte, anbefaler jeg, at du laver den, den er en af de nemmeste juleskiver at lave med sin yoghurtmousse, sin madeleine-kage og sin 100% mandelganache med mandelcreme i stedet for klassisk fløde.
4. Udstyr: Silikomart juleskiveform (jeg har brugt formen uden mønster) Indsatsform Sprøjteposer Ingredienser: Jeg har brugt mandelpuré og hele mandler fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke tilknyttet).
5. Jeg har brugt Ivory chokolade fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (tilknyttet).
6. Forberedelsestid: 1 time 20 minutter + 15 minutters bagning + fryse/tø Til en juleskive på 25 cm:
Mandelindsats: mandelpuré lavendelhonning mandelcreme hvid chokolade Varm mandelcremen med honningen og mandelpuréen.
7. Samtidig smelt chokoladen.
8. Hæld den varme fløde over chokoladen og blend for at få en glat og skinnende ganache.
9. Hæld i indsatsformen.
10. Madeleine med honning: hvedemel T45 bagepulver olivenolie smør 1 æg ved stuetemperatur sukker lavendelhonning Sigt melet med bagepulveret og smelt smørret.
11. Bland æggene, sukkeret og honningen med en dejskraber, og tilsæt derefter melet og bagepulveret.
12. Tilsæt til sidst det smeltede smør og olivenolien.
13. Læg dejen i køleskabet i minimum 6 timer, helst en nat.
14. Hæld derefter dejen i en form af den rigtige størrelse og bag i en forvarmet ovn ved 180°C.
15. Bag i 2 minutter, sænk derefter temperaturen til 160°C og bag i yderligere ti minutter.

16. Sprød mandel & hvid chokolade: mandelpuré hvid chokolade sprøde pandekager Smelt chokoladen.
17. Tilsæt mandelpuréen og derefter de smuldrede sprøde pandekager.
18. Fordel den sprøde blanding over den tilpassede kagebund, og læg det hele i fryseren.
19. Mousse af hytteost & lavendelhonning: hytteost med minimum 7% fedt gelatine fløde med 35% fedt lavendelhonning Lad gelatinen rehydrere i koldt vand.
20. Derefter, dræn den og smelt den i mikrobølgeovnen eller i et vandbad.
21. Samtidig opvarmes 2 spiseskefulde hytteost.
22. Bland den smeltede gelatine med den opvarmede hytteost, og tilsæt resten af hytteosten og honningen (også smeltet, hvis den er for fast).
23. Pisk fløden til en ikke for fast flødeskum, og fold den forsigtigt ind i hytteostblandingen.
24. Montering: Hæld 2/3 af moussen i juleskiveformen, og lad den stige op ad kanterne af formen.
25. Tilsæt mandelindsatsen.
26. Dæk med moussen, og tilsæt kagen / den sprøde blanding.
27. Læg i fryseren indtil helt stivnet.
28. Dekoration: Omtrent hakkede mandler Vend juleskiven ud og lad den tø i et par minutter, og rull den derefter i hakkede mandler.
29. Lad den tø i køleskabet i minimum 3 til 4 timer, før du nyder den!