

Blåbær- og citronræstamme

Ingrédients

- 2 æg
- 65g citronsaft
- 75g sukker
- 110g smør
- 60g sukker
- 5g citronsaft
- 1 æg
- 12g mælk
- 62g mel
- 2g bagepulver
- 25g smør
- 37g olivenolie
- 50g sukker
- 100g citronsaft
- 4g pektin NH
- 20g olivenolie
- 24g vand
- 80g sukker
- 35g blåbærpuré
- 75g blåbærpuré (1)
- 150g blåbærpuré (2)
- 55g italiensk marcipan
- 10g gelatine
- 150g blåbærpuré
- 200g sukker
- 50g glukose

Préparation

1. Hvis du leder efter en frugtagtig, syrlig og meget let log til at afslutte dit julemåltid på smuk vis, er du kommet til det rette sted!
2. Jeg har bevidst lavet denne log uden sprødhed, med en ultra blød madeleine-kage (opskrift af Christophe Felder) for at få en meget smeltende dessert i munden, men du kan selvfølgelig tilføje en, hvis du ønsker det.
3. Udover det vil du finde en intens blåbærmousse (jeg har brugt opskriften fra Adamance), en citroncreme som indsats og en citrongele (opskrift af Jeffrey Cagnes) for endnu mere pep!
4. Det er ikke længere sæson, så jeg har ikke brugt friske blåbær, men mellem puréen af vilde blåbær og de kandiserede blåbær var loggen meget duftende og farverig. Ingredienser :Jeg har brugt blåbærpuré fra Adamance fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
5. Jeg har brugt de kandiserede blåbær fundet hos Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 skal angives ved tilmelding for 10 i gave (affiliate).
6. Udstyr :Min logform og indsatsform (samt mine sprøjteposser) kommer fra Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 skal angives ved tilmelding for 10 i gave (affiliate).
7. Forberedelsestid : 1h40 + 20 minutters bagetid + fryse-/optøningstidTil en log på 28 cm : Indsats citroncreme : 2 æg citronsaft Skallen fra 2 citroner sukker smør Bland citronskallen med sukkeret.
8. Tilsæt æggene, pisk godt, og derefter citronsaften.
9. Hæld det hele i en gryde og lad det tykne over medium varme under konstant omrøring.
10. Tag gryden af varmen, tilsæt smørret og blend med en stavblender, indtil du har en glat og cremet

konsistens.

11. Hæld citroncremen i indsatsformen og læg den i fryseren, indtil den er helt stivnet.
12. Madeleine-kage citron & olivenolie : sukker Skallen fra 1 citron citronsaft 1 æg mælk mel bagepulver smør olivenolie Nogle kandiserede blåbær Smelt smørret og lad det køle af, tilsæt derefter olivenolien.
13. Forvarm ovnen til 220°C.
14. Bland sukkeret med skallen, citronsaften, ægget og mælken.
15. Inkorporer melet og bagepulveret sigtet, og til sidst blandingen af smør og olie.
16. Når dejen er homogen, hæld den i din form (jeg bagte den direkte i en logform) og tilsæt de kandiserede blåbær over hele overfladen.
17. Sænk ovnsens temperatur til 180°C og bag i 20 minutter.
18. Lad det køle af, og skær toppen af kagen for at gøre den flad.
19. Citrongele : sukker citronsaft pektin NH olivenolie Bland sukkeret og pektinen.
20. Bring citronsaften i kog, og hæld derefter sukker-pektinblandingen over, mens du rører.
21. Bring det igen i kog og lad det koge i et par minutter.
22. Lad det hurtigt køle af i køleskabet eller fryseren.
23. Derefter blendes det med en stavblender sammen med olivenolien, indtil du har en homogen gele, og opbevares indtil samlingen.
24. Intens blåbærmousse : Italiensk marcipan : du vil have for meget marcipan, men det er kompliceret at lave en mindre mængde.
25. æggehvider vand sukker Forbered en sirup med vandet og sukkeret.
26. Når siruppen når 110°C, begynder du at piske æggehviderne.
27. Når siruppen når 118°C, hældes den langsomt over de skummede æggehvider, og fortsæt med at piske, indtil du har en glat og skinnende marcipan.
28. Blåbærflødeskum : fløde blåbærpuré Pisk fløden med blåbærpuréen, indtil du har en flødeskum, der ikke er for fast.
29. Blåbærmousse :5, gelatine blåbærpuré (1) blåbærpuré (2) Blåbærflødeskum italiensk marcipan Rehydrer gelatinen i den kolde blåbærpuré (1) i cirka femten minutter (mens du forbereder den italienske marcipan og flødeskum).
30. Varm derefter blandingen op til 60°C og tilsæt den kolde blåbærpuré (2).
31. Bland 1/3 af denne blanding med den italienske marcipan med et piskeris, og tilsæt derefter resten forsigtigt med en spatula.
32. Afslut med forsigtigt at inkorporere blåbærflødeskum og gå videre til samlingen.
33. Samling : Hæld 2/3 af moussen i bunden af logformen.
34. Tilsæt de kandiserede blåbær.
35. I midten, sprøjt citrongele, og tilsæt derefter citroncremeindsatsen.
36. Dæk med mousse, og tilsæt madeleine-kagen.
37. Glat ud og læg i fryseren.
38. Blåbærglasur : gelatine blåbærpuré sukker glukose Opskrift tilpasset fra siden encoreungateau.
39. Lad gelatinen rehydrere i koldt vand.
40. Bring blåbærpuréen, sukkeret og glukosen i kog.
41. Tilsæt den rehydrerede gelatine (og presset, hvis du bruger blade).

42. Bland godt, og hæld i et glas og lad det køle af.
43. Vend loggen ud og læg den på en rist.
44. Lad blåbærglasuren varme op til 30-35°C.
45. Hæld den over loggen, tilsæt nogle citronskaller og kandiserede blåbær.
46. Lad den optø i køleskabet i minimum 4 timer, før du nyder den!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com