

Rullet kage som Kinder Bueno

Ingrédients

- 100g hel mælk
- 100g hvedemel T55
- 70g smør
- 70g hele æg
- 140g æggehvider
- 120g æggeblommer
- 85g sukker
- 270g fløde
- 180g hasselnøddecreme
- 250g mælkechokolade
- 30g neutral olie

Préparation

1. Som hvert år, her er en opskrift på en rullet log, der kun kræver lidt udstyr (ingen logform) og heller ikke en fryser!
2. Jeg har ladet mig inspirere af Kinder bueno chokoladebaren til at lave denne log, med en flødeskum lavet med Koro's hasselnøddecreme og en sprød chokoladeglasur.
3. Udstyr :Jeg har brugt genoisetæppet fra Guy Demarle: 10 rabat på første ordre med rabatkoden FLAVIE10.
4. Ingredienser :Jeg har brugt Koro's hasselnøddecreme Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke affiliate).
5. Jeg har brugt chokoladen Jivara fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
6. Forberedelsestid : 1 time + 15 minutters bagning + 2 timers hvileTil en log på 25 til 30 cm lang
: Chouxdejskage : hel mælk hvedemel T55 smør hele æg æggehvider æggeblommer sukker Bring mælken og smørret i kog.
7. Tag gryden af varmen, tilsæt melet på én gang og rør godt med en træske, og sæt derefter gryden tilbage på medium varme for at tørre dejen (det vil sige, rør den over varmen i et par minutter, indtil der dannes en film på bunden af gryden).
8. Hæld dejen i skålen på robotten udstyret med en dejkrog og tænd den, indtil dampen er stoppet med at komme ud af dejen.
9. Hvis du ikke har en robot, kan du røre med en spatel, det vil bare tage længere tid.
10. Tilsæt derefter æggene og æggeblommerne lidt ad gangen, indtil du har en homogen dej.
11. Pisk æggehviderne stive, og tilsæt sukkeret, indtil det er helt opløst.
12. Tilsæt en skefuld marengs til chouxdejen, mens du rører kraftigt, og fold derefter resten forsigtigt i med en spatel.
13. Del dejen i to, og fordel hver del på en bageplade dækket med et bageunderlag eller bagepapir.
14. Bag skiftevis de to kager i den forvarmede ovn ved 180°C i 15 til 20 minutter (hold øje med slutningen af bagningen, kagerne skal forblive bløde for at kunne rulles).
15. Lad dem køle af.
16. Flødeskum med hasselnøddecreme : fløde hasselnøddecreme Pisk fløden til flødeskum med hasselnøddecremen, og gå videre til samlingen.
17. Montering : QS smuldrede vafler Nogle hasselnødder Fordel flødeskum på overfladen af kagerne (gem

lidt til finishen).

18. Tilsæt en række hasselnødder i starten.

19. Tilsæt smuldrede vafler.

20. Rul kagerne en ad gangen.

21. Sprøjt kugler af flødeskum på toppen af loggen.

22. Placer i køleskabet i mindst 2 timer.

23. Finish : mælkechokolade neutral olie Lidt hasselnøddecreme Smelt chokoladen, tilsæt olien.

24. Hæld den opnåede glasur over loggen (glasuren skal være omkring 30-35°C).

25. Lad det krystallisere, tilsæt hasselnøddecremen i en stribe og så nyd det!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com