

Mendiant-stamme (mørk chokolade & tørret frugt: hasselnød, pistacie, mandel)

Ingrédients

- 12g æggeblommer
- 12g sukker
- 0,7g gelatine
- 70g fløde
- 33g pistaciepuré
- 12g æggeblommer
- 12g sukker
- 0,7g gelatine
- 70g fløde
- 33g mandelpuré
- 50g smør
- 210g mørk chokolade
- 200g æggehvider
- 65g sukker
- 50g æggeblommer
- 85g hasselnøddepraliné
- 125g sødmælk
- 2g gelatine
- 145g mørk chokolade
- 250g fløde med 35% fedt.
- 250g mørk chokolade
- 65g neutral olie

Préparation

1. Jeg har indset, at jeg ikke havde så meget meget chokoladefyldt log her, så jeg besluttede at rette op på det med en log af mørk chokolade og tørrede frugter, inspireret af de klassiske mendiants, som man finder på mange borde i forbindelse med juletidens festligheder.
2. Denne log er både intens i chokolade og meget lækker med pistacie- og mandelcreme, og selvfølgelig hasselnøddepraliné.
3. Sidste ting, den er glutenfri, da den ikke indeholder sprødhed (den sprøde tekstur kommer fra de hele tørrede frugter), og chokoladebunden er uden mel Udstyr :Min logform og indsatsform kommer fra Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 skal angives ved tilmelding for 10 i rabat (tilknyttet).
4. Ingredienser :Jeg har brugt Caraïbes chokolade fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (tilknyttet).
5. Jeg har brugt ahornsirup og pekannødder fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke tilknyttet).
6. Forberedelsestid : 1 time 30 minutter + 15 minutters bagning + fryse- og optøningstidTil en log på 28 cm : Indsats pistaciecreme : æggeblommer sukker 0, gelatine fløde pistaciepuré Rehydrer gelatinen i koldt vand.
7. Varm fløden op.
8. Pisk æggeblommerne med sukkeret; hæld den varme fløde over, og kog ved 83°C under konstant omrøring.
9. Tag det af varmen, tilsæt den rehydrerede gelatine og derefter pistaciepuréen.
10. Hæld cremen i indsatsformen, og læg den i fryseren.
11. Indsats mandelcreme : æggeblommer sukker 0, gelatine fløde mandelpuré Rehydrer gelatinen i koldt vand.

12. Varm fløden op.
13. Pisk æggeblommerne med sukkeret; hæld den varme fløde over, og kog ved 83°C under konstant omrøring.
14. Tag det af varmen, tilsæt den rehydrerede gelatine og derefter mandelpuréen.
15. Hæld mandelcremen i indsatsformen over pistaciecremen, og læg den i fryseren.
16. Chokoladebiscuit : smør mørk chokolade æggehvider sukker æggeblommer hasselnøddepraliné Nogle hele hasselnødder, mandler, pistacienødder Smelt chokoladen og smørret ved 50°C.
17. Pisk æggehviderne stive og tilsæt sukkeret for at få en marcipan.
18. Inkorporer en lille del af de piskede æggehvider i smør/chokoladeblandingen, og tilsæt derefter æggeblommerne.
19. Tilsæt til sidst resten af marcipanen forsigtigt med en dejskraber.
20. Hæld i en form, og bag i 10 til 15 minutter ved 180°C.
21. Lad det køle af, og skær derefter to rektangler på 28 cm lange og 7 cm brede.
22. På den ene af dem, smør hasselnøddepralinéen ud, og tilsæt de hele tørrede frugter.
23. Dæk med den anden biscuit.
24. Læg i fryseren indtil samlingen.
25. Mørk chokolade mousse : sødmælk gelatine mørk chokolade fløde med 35% fedt.
26. Rehydrer gelatinen i koldt vand.
27. Varm mælken op, og tilsæt den rehydrerede gelatine (og pres den, hvis du bruger gelatineblade).
28. Hæld over den forudsmeltede mørke chokolade, og blend for at få en glat og skinnende ganache.
29. Når blandingen er ved 45°C, pisk fløden til en ikke for fast flødeskum og inkorporer den forsigtigt i ganachen.
30. Gå straks videre til samlingen.
31. Samling : Hæld 1/3 af moussen i bunden af formen.
32. Tilsæt pistacie/mandelindsatsen, og dæk med mousse.
33. Afslut med at tilføje den dobbelte chokoladebiscuit, og glat med resten af moussen.
34. Læg i fryseren indtil det er helt stivnet.
35. Afslutninger : mørk chokolade neutral olie Nogle hele pistacienødder, mandler, hasselnødder Smelt chokoladen, og tilsæt olien og bland godt.
36. Vend loggen ud af formen og læg den på en rist.
37. Hæld glasuren over, og tilsæt de hele tørrede frugter.
38. Lad det tø op i køleskabet i mindst 4 timer, før du nyder det!