

Kastanjabûche med saltet karamel

Ingrédients

- 150g sukker
- 100g fløde
- 50g saltet smør
- 30g æggeblommer
- 20g sukker
- 2g gelatine
- 75g sødmælk
- 75g fløde
- 175g kastanje creme
- 105g kastanje creme
- 45g smør
- 1 æg
- 45g kastanjemel
- 15g sukker
- 10g mandelmel
- 7g honning
- 3g bagepulver
- 1 teskefuld vaniljeekstrakt
- 3g gelatine
- 70g sødmælk
- 15g mascarpone (kan erstattes med fløde med 35% fedt)
- 25g æggeblommer
- 10g sukker
- 300g fløde
- 150g karamel
- 300g dulcey chokolade
- 60g neutral olie

Préparation

1. Jeg har stadig et par opskrifter på loger, jeg vil dele med jer til jul 2025, så her er en: jeg havde endnu ikke lavet en log med kastanjer, en opskrift der dog er ret traditionel, og nogen foreslog mig at kombinere den med karamel, og resultatet er her.
2. En meget lækker log med sin mousse af saltet smørkaramel, og uden gluten, da kagen kun indeholder kastanjemel.
3. I kan selvfølgelig bruge en kommerciel saltet smørkaramel, og hvis I ikke ønsker en for sød log, anbefaler jeg at tjekke sukkerindholdet i kastanje cremen Udstyr :Min logform og indsatsform kommer fra Guy Demarle: rabatkode FLAVIE10 skal angives ved tilmelding for 10 i gave (affiliate).
4. Ingredienser :Jeg har brugt vaniljeekstrakt fra Norohy og dulcey chokolade fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
5. Forberedelsestid : 1h30 + 15 minutters bagetid + fryse- og optøningstidTil en log på 28 cm : Saltet smørkaramel : sukker fløde saltet smør Valgfrit : vaniljeekstrakt Forbered en tør karamel med sukkeret.
6. Samtidig opvarmes fløden (med vanilje hvis du bruger det).
7. Når karamellen har en smuk ravfarve, deglacerer du den langsomt med den varme fløde (pas på ikke at brænde dig, blandingen vil boble op).
8. Tilsæt derefter smørret skåret i små stykker.
9. Fortsæt med at koge i 2 til 3 minutter, hæld derefter karamellen i et glas og lad den køle af.

10. Indsats med kastanje creme : æggeblommer sukker gelatine sødmælk fløde kastanje creme Valgfrit : lidt vaniljeekstrakt Lad gelatinen rehydrere i koldt vand.
11. Pisk æggeblommerne med sukkeret.
12. Opvarm mælken med fløden (og vaniljen hvis du bruger det).
13. Hæld dem over æggeblommerne mens du blander godt, og hæld det hele tilbage i gryden.
14. Kog til nappe (83°C) mens du rører konstant, og tag derefter gryden af varmen og tilsæt den rehydrerede gelatine (og drænet hvis du bruger blade) og kastanjecremen.
15. Når cremen er godt homogen, hæld den i indsatsformen og læg den i fryseren indtil den er helt stivnet.
16. Blød kage med kastanjer : kastanje creme smør 1 æg kastanjemel sukker mandelmel honning bagepulver 1 teskefuld vaniljeekstrakt Bland det bløde smør med sukkeret, og tilsæt derefter ægget.
17. Tilsæt vaniljen og kastanjecremen, derefter honningen og mandelmelet, og til sidst melet og bagepulveret.
18. Hæld dejen i en rektangulær form.
19. Bag i den forvarmede ovn ved 180°C i 10 til 15 minutter, kagen skal være gylden og blød.
20. Mousse af saltet smørkaramel : gelatine sødmælk mascarpone (kan erstattes med fløde med 35% fedt) æggeblommer sukker fløde karamel Lad gelatinen rehydrere i en skål med koldt vand.
21. Opvarm mælken med mascarponen og karamellen.
22. Pisk æggeblommerne med sukkeret.
23. Hæld den varme væske over, og hæld det hele tilbage i gryden og kog under konstant omrøring indtil 83°C.
24. Tilsæt den rehydrerede og godt drænedes gelatine.
25. Lad det køle af til 30°C, og pisk fløden til flødeskum (ikke for stift, ellers bliver det sværere at blande).
26. Tilsæt den forsigtigt til karamelcremen, og gå straks videre til samlingen.
27. Samling : Hæld 2/3 af moussen i bunden af din logform.
28. Tilsæt den frosne indsats i midten.
29. Dæk med lidt mousse, og derefter den genklippede kage i den rigtige størrelse.
30. Til sidst, glat med mousse, før du placerer formen i fryseren indtil den er helt stivnet.
31. Afslutninger : dulcey chokolade neutral olie Nogle glaserede kastanjer og karamel til dekoration Smelt chokoladen langsomt og tilsæt den neutrale olie.
32. Når glasuren er homogen og omkring 35°C, skal du tage logen ud af formen og placere den på en rist.
33. Hæld glasuren over logen.
34. Lad den krystallisere, og dekorér med lidt karamel og nogle glaserede kastanjer.
35. Lad logen optø i køleskabet i mindst 4 timer, før du nyder den!