

Brookie-stil log (cookie / brownie)

Ingrédients

- 1 vaniljestang
- 2g gelatine
- 170g hvid chokolade
- 200g fløde
- 75g mel
- 75g smør
- 1 knivspids salt
- 45g muscovado sukker eller rørsukker
- 10g sukker
- 1 teskefuld vaniljeekstrakt
- 55g mørke chokolade chips
- 60g blødt smør
- 20g rørsukker
- 1 teskefuld vaniljeekstrakt
- 45g sukker
- 30g æg
- 80g mel
- 30g mørke chokolade chips
- 1 knivspids salt
- 2 æg
- 100g sukker
- 45g smør
- 45g mørk chokolade
- 50g mel
- 125g hel mælk
- 2g gelatine
- 145g mørk chokolade
- 250g fløde med 35% fedt.
- 300g mørk chokolade
- 60g neutral olie

Préparation

1. Før- sidste log af året 2025, og ikke den mindste, da det sandsynligvis er en af de mest lækre: en log i brookie stil, med chokolade mousse, brownie, cookie dough, småkager og en dejlig cremet namelaka med vanilje.
2. I sidste ende, ingen kompliceret forberedelse, men masser af lækkerhed for at afslutte dine julemåltider på bedste vis!
3. 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 vaniljeekstrakt, vaniljestænger fra Norohy, Ivory chokolade & Caribbean chokolade fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (tilknyttet).
5. Forberedelsestid : 1h10 + 20 minutters bagetid + fryse-/optøningstidTil en log på 28cm : Namelaka vanilje: hel mælk 1 vaniljestang gelatine hvid chokolade fløde Lad gelatinen rehydrere i koldt vand.
6. Varm mælken op med kornene fra vaniljestangen, og tilsæt derefter den rehydrerede gelatine (og drænet, hvis du bruger blade).
7. Hæld den varme væske over den forinden smeltede hvide chokolade, og blend med en stavblender for at få en glat og skinnende ganache.

8. Tilsæt til sidst den kolde fløde, og blend igen.
9. Dæk med plastfolie og lad det krystallisere i køleskabet i minimum 6 timer.
10. Når namelakaen er helt krystalliseret, læg den i din indsatsform og sæt den i fryseren, indtil den er helt stivnet.
11. Cookie dough : mel smør 1 knivspids salt muscovado sukker eller rørsukker sukker 1 teskefuld vaniljeekstrakt mørke chokolade chips Fordel melet på en bageplade dækket med bagepapir og sæt det i den forvarmede ovn ved 180°C i cirka 10 til 15 minutter, mens du rører rundt fra tid til anden.
12. Lad det køle helt af.
13. Bland det bløde smør med sukkerne, vaniljen og saltet.
14. Tilsæt derefter det afkølede mel og chokoladechipsene.
15. Cookie dej : blødt smør rørsukker 1 teskefuld vaniljeekstrakt sukker æg mel mørke chokolade chips 1 knivspids salt Bland det bløde smør med sukkerne og vaniljen.
16. Tilsæt derefter ægget, derefter melet, saltet og chokoladechipsene.
17. Lad os forberede brownie-dejen.
18. Brownie dej : 2 æg sukker smør mørk chokolade mel Pisk æggene med sukkeret, indtil du får en lys og luftig blanding.
19. Smelt chokoladen med smørret, og tilsæt dem til den tidligere blanding.
20. Tilsæt til sidst det sigtede mel.
21. Derefter, i en rektangulær form, hæld skiftevis cookie dej og brownie dej.
22. Bag i den forvarmede ovn ved 180°C i 15 til 20 minutter.
23. Lad det køle af, og skær derefter et rektangel i den rigtige størrelse.
24. Chokolade mousse : hel mælk gelatine mørk chokolade fløde med 35% fedt.
25. Rehydrér gelatinen i koldt vand.
26. Varm mælken op, og tilsæt den rehydrerede gelatine (og drænet, hvis du bruger gelatineblade).
27. Hæld over den forinden smeltede mørke chokolade, og blend for at få en glat og skinnende ganache.
28. Når blandingen er ved 45°C, pisk fløden til en ikke for fast flødeskum og fold den forsigtigt ind i ganachen.
29. Tilsæt små stykker af rå cookie dej i moussen.
30. Gå straks videre til samlingen.
31. Montering : Hæld 2/3 af moussen i bunden af formen, tilsæt endnu et par stykker cookie dough.
32. Tilsæt namelaka vanilje indsatsen.
33. Dæk med moussen, og tilsæt brokien.
34. Glat det ud, og sæt det i fryseren, indtil det er helt stivnet.
35. Afslutninger : mørk chokolade neutral olie Lidt hvid chokolade (valgfrit) Smelt den mørke chokolade, og tilsæt den neutrale olie.
36. Vend den frosne log ud, og læg den på en rist.
37. Hæld glasuren over, og hvis du vil, tilsæt lidt smeltet hvid chokolade for at "tegne" småkager.
38. Placer loggen på din serveringsplade, i køleskabet i minimum 4 timer for at optø, før du nyder den!