

Brookie-Buche (Keks / Brownie)

Ingrédients

- 1 Vanilleschote
- 2g Gelatine
- 170g weiße Schokolade
- 200g Schlagsahne
- 75g Mehl
- 75g Butter
- 1 Prise Salz
- 45g Muscovado- oder Braunzucker
- 10g Kristallzucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 55g Zartbitterschokoladendrops
- 60g weiche Butter
- 20g Braunzucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 45g Kristallzucker
- 30g Ei
- 80g Mehl
- 30g Zartbitterschokoladendrops
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 100g Zucker
- 45g Butter
- 45g Zartbitterschokolade
- 50g Mehl
- 125g Vollmilch
- 2g Gelatine
- 145g Zartbitterschokolade
- 250g Schlagsahne mit 35% Fett.
- 300g Zartbitterschokolade
- 60g neutrales Öl

Préparation

1. Vorletzte Log in diesem Jahr 2025, und nicht die geringste, denn es handelt sich wahrscheinlich um eine der schmackhaftesten: eine Log in Form eines Brookies, mit Schokoladenmousse, Brownie, Cookie Dough, Keks und einer wunderbar cremigen Vanille-Namelaka.
2. Letztendlich keine komplizierte Zubereitung, aber viel Genuss, um Ihre Weihnachtsmahlzeiten gut zu beenden!
3. Material: Meine Logform und Einlegeform stammen von Guy Demarle: Empfehlungs-Code FLAVIE10 bei der Anmeldung angeben für 10 geschenkt (Affiliate).
4. Zutaten: Ich habe Vanilleextrakt, Vanilleschoten von Norohy, die Ivoire-Schokolade & die Caraïbes-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
5. Zubereitungszeit: 1h10 + 20 Minuten Backzeit + Gefrier-/Auftauzeit Für eine Log von 28 cm: Namelaka
Vanille: Vollmilch 1 Vanilleschote Gelatine weiße Schokolade Schlagsahne Lassen Sie die Gelatine in kaltem Wasser quellen.
6. Erhitzen Sie die Milch mit den Kernen der Vanilleschote und fügen Sie dann die rehydrierte Gelatine (und ausgedrückt, wenn Sie Blätter verwenden) hinzu.
7. Gießen Sie die heiße Flüssigkeit über die zuvor geschmolzene weiße Schokolade und pürieren Sie mit einem

Stabmixer, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.

8. Fügen Sie schließlich die kalte Sahne hinzu und pürieren Sie erneut.

9. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 6 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen.

10. Wenn die Namelaka vollständig kristallisiert ist, geben Sie sie in Ihre Einlegeform und stellen Sie sie bis zur vollständigen Festigung in den Gefrierschrank.

11. Cookie Dough: Mehl Butter 1 Prise Salz Muscovado- oder Braunzucker Kristallzucker 1 Teelöffel Vanilleextrakt Zartbitterschokoladendrops Verteilen Sie das Mehl auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech und stellen Sie es für etwa 10 bis 15 Minuten in den auf 180°C vorgeheizten Ofen, dabei gelegentlich umrühren.

12. Lassen Sie es vollständig abkühlen.

13. Mischen Sie die weiche Butter mit den Zuckern, der Vanille und dem Salz.

14. Fügen Sie dann das abgekühlte Mehl und die Schokoladendrops hinzu.

15. Cookie-Teig: weiche Butter Braunzucker 1 Teelöffel Vanilleextrakt Kristallzucker Ei Mehl Zartbitterschokoladendrops 1 Prise Salz Mischen Sie die weiche Butter mit den Zuckern und der Vanille.

16. Fügen Sie dann das Ei, das Mehl, das Salz und die Schokoladendrops hinzu.

17. Lassen Sie Zeit, um den Brownie vorzubereiten.

18. Brownie-Teig: 2 Eier Zucker Butter Zartbitterschokolade Mehl Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker, bis eine blasse und schaumige Mischung entsteht.

19. Schmelzen Sie die Schokolade mit der Butter und fügen Sie sie dann zur vorherigen Mischung hinzu.

20. Fügen Sie schließlich das gesiebte Mehl hinzu.

21. Gießen Sie abwechselnd den Cookie-Teig und den Brownie-Teig in einen rechteckigen Rahmen.

22. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 15 bis 20 Minuten.

23. Lassen Sie abkühlen und schneiden Sie ein Rechteck in der passenden Größe aus.

24. Schokoladenmousse: Vollmilch Gelatine Zartbitterschokolade Schlagsahne mit 35% Fett.

25. Hydratisieren Sie die Gelatine in kaltem Wasser.

26. Erhitzen Sie die Milch und fügen Sie die rehydrierte Gelatine (und ausgedrückt, wenn Sie Blätter verwenden) hinzu.

27. Gießen Sie über die zuvor geschmolzene Zartbitterschokolade und pürieren Sie, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.

28. Wenn die Mischung 45°C erreicht hat, schlagen Sie die Schlagsahne nicht zu fest und heben Sie sie vorsichtig unter die Ganache.

29. Fügen Sie kleine Stücke rohen Cookie-Teig in die Mousse hinzu.

30. Gehen Sie sofort zum Zusammenbauen über.

31. Zusammenbau: Gießen Sie 2/3 der Mousse in den Boden der Form, fügen Sie noch einige Stücke Cookie Dough hinzu.

32. Fügen Sie das Namelaka-Vanille-Insert hinzu.

33. Decken Sie mit der Mousse ab und fügen Sie den Brookie hinzu.

34. Glätten Sie und stellen Sie sie in den Gefrierschrank, bis sie vollständig fest ist.

35. Fertigstellung: Zartbitterschokolade neutrales Öl Ein wenig weiße Schokolade (optional) Schmelzen Sie die Zartbitterschokolade und fügen Sie das neutrale Öl hinzu.

36. Stürzen Sie die gefrorene Log, legen Sie sie auf ein Gitter.

37. Gießen Sie das Topping darüber und wenn Sie möchten, fügen Sie ein wenig geschmolzene weiße Schokolade hinzu, um „Kekse“ zu „zeichnen“.

38. Stellen Sie die Log auf Ihre Servierplatte und lassen Sie sie mindestens 4 Stunden im Kühlschrank auftauen, bevor Sie sich erfreuen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com