

Gefrorener Kuchen Cookie (Christophe Felder & Camille Leseq)

Ingrédients

- 220g Vollmilch
- 60g Sahne
- 10g Milchpulver
- 40g Zucker
- 1g Stabilisator
- 15g Trimoline oder Honig oder Zucker
- 45g Cœur de Guanaja (ich habe klassischen Guanaja verwendet)
- 40g Haselnusspaste
- 125g Haselnüsse
- 125g Zucker
- 60g Eiweiß
- 105g weiche Butter
- 125g brauner Zucker
- 50g Zucker
- 3g Fleur de Sel
- 2g flüssige Vanille
- 180g Mehl T45
- 30g Kakaopulver
- 5g Natron
- 155g Guanaja-Schokolade
- 5 Minuten bei 170°C backen, dann Quadrate von 4 cm schneiden und weitere 5 bis 8 Minuten backen.
- 2 Vanilleschoten
- 500g Vollmilch
- 50g Zucker (1)
- 25g Milchpulver
- 20g Trimoline oder Honig oder Zucker
- 1g Stabilisator
- 20g weiche Butter
- 80g Eigelb
- 50g Zucker (2)
- 300g dunkle Schokolade mit 52% Kakao
- 75g Traubenkernöl oder Erdnussöl
- 70g Sablés-Bruch

Préparation

1. Wie letztes Jahr wollte ich euch einen Eiskuchen vorschlagen.
2. Diesmal keine Kreation, ich habe im Buch Bûches de Christophe Felder et Camille Leseq geschmökert, das viele Konditoreilögbücher, aber auch Eiskuchen enthält.
3. Unter ihnen habe ich einen Kuchen gewählt, der (fast) alle zufriedenstellen wird, der Cookie-Kuchen: Vanille- und Schoko-Haselnuss-Eis, Schokoladen-Sablé und knusprige Haselnüsse und Zimt, ein perfektes Programm für den Dezember!
4. Das Rezept erfordert eine Eismaschine, ansonsten ist es ziemlich einfach, man muss nur die Vorbereitungen über mehrere Tage verteilen, damit alles nach und nach eingefroren werden kann.
5. Zur Info: Es bleiben zu viele Knuspernüsse und vermutlich zu viele Kakao-Sablés, aber beide Rezepte sind köstlich, um sie am Ende einer Mahlzeit mit einem Kaffee zu genießen, nur für den Fall, dass ;) Verwendete Formen: Silikonform 25 cm Einsatzform Ich habe meine Kenwood Eismaschine benutzt, die als Zubehör zu meinem Roboter funktioniert, sie ist mit mehreren Robotergeräten der Marke kompatibel.
6. Milchpulver auf 50°C.

7. Fügen Sie den Zucker, den Stabilisator und die Trimoline hinzu.
8. Zum Kochen bringen, indem Sie ständig rühren.
9. Hacke die Schokolade, mische sie mit der Haselnusspaste und gieße dann die kochende Flüssigkeit in drei Schritten darauf und rühre gut.
10. Erst dann die Creme im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen, dann in die Eismaschine geben.
11. Gießen Sie das so erzielte Eis in die Einsatzform und stellen Sie es in den Gefrierschrank, bis ein fest gefrorener Einsatz entsteht.
12. Haselnüsse grob hacken.
13. Zucker, Vanille, Zimt und gehackte Haselnüsse mit einem Schneebesen vermischen.
14. Dann die Eiweiße hinzufügen.
15. Die so erhaltene Masse in einen Topf gießen und bei schwacher Hitze erhitzen, bis eine Temperatur von 70°C erreicht ist.
16. Die Masse vollständig abkühlen lassen, dabei regelmäßig umrühren.
17. Über Nacht im Kühlschrank lagern.
18. Am nächsten Tag formen Sie mit einem Löffel kleine Teighäufchen von 3 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
19. Etwa 20 Minuten bei 170°C backen, dann abkühlen lassen, bevor Sie sie vom Blech nehmen.
20. Vanille vermischen.
21. Dann das Mehl, den Kakao und das gesiebte Natron hinzufügen.
22. Die Schokolade fein hacken und schnell zur Masse geben.
23. Im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen, dann den Teig zwischen zwei Backpapierblättern auf 5 mm Dicke ausrollen.
24. 5 Minuten bei 170°C backen, dann Quadrate von 4 cm schneiden und weitere 5 bis 8 Minuten backen.
25. Anschließend einen Teil der Sablés zerdrücken, um Bruchstücke für das Vanilleeis zu erhalten.
26. Vanillesamen auf 30°C erhitzen.
27. Dann Zucker (1), Milchpulver, Trimoline und Stabilisator hinzufügen.
28. Weiter erhitzen bis 50°C, dann die Butter hinzufügen und schnell zum Kochen bringen.
29. Die Eigelbe mit Zucker (2) schlagen und dann die kochende Milch darüber gießen.
30. Alles zurück in den Topf geben und auf Lappenkonsistenz kochen (85°C).
31. Die Creme in ein anderes Gefäß umfüllen, um das Kochen zu stoppen und mit Frischhaltefolie abdecken.
32. In den Kühlschrank stellen, bis sie gut kalt ist.
33. Dann in die Eismaschine gießen, indem Bruchstücke von Sablés hinzugefügt werden, um das Vanille-Cookie-Eis zu erhalten.
34. Zusammenbau: Legen Sie ein Rhodoid-Blatt in Ihre Bûche-Form, wenn sie nicht aus Silikon ist.
35. Gießen Sie einen Teil des Vanilleeises ein.
36. Den Schoko-Eis-Einsatz hinzufügen.
37. Mit dem Rest des Vanilleeises bedecken.
38. Es war im Rezept nicht angegeben, aber ich habe mich entschieden, den Zusammenbau mit einigen Schokoladen-Sablé-Quadraten zu beenden.
39. Dann in den Gefrierschrank stellen, bis das Eis hart genug ist, um es leicht zu entformen.
40. Schokolade langsam schmelzen.

41. Das Traubenkernöl hinzufügen, gut umrühren.
42. Glasur hinzufügen.
43. Die Glasur auf den gefrorenen und entformten Kuchen gießen und dann wieder in den Gefrierschrank stellen.
44. Einige Minuten vor dem Verzehr herausnehmen und genießen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com