

Kinder Bueno -tyylinen kääretorttu

Ingrédients

- 100g täysmaitoa
- 100g T55 jauhoja
- 70g voita
- 70g kokonaisia munia
- 140g munanvalkuaisia
- 120g munankeltuaisia
- 85g sokeria
- 270g täysmaito kermaa
- 180g hasselpähkinälevitettä
- 250g maitosuklaata
- 30g neutraalia öljyä

Préparation

1. Kuten joka vuosi, tässä on resepti rullattuun joulupöytään, joka vaatii vain vähän välineitä (ei tarvitse joulupöytämallia) eikä pakastinta!
2. Inspiroiduin Kinder bueno -suklaapatukasta tehdessäni tätä joulupöytää, jossa on Koro:n hasselpähkinälevitettä kermavaahtoa ja rapea suklaakuoritus.
3. Välineet: Käytin Guy Demarle geeliä: 10 alennusta ensimmäisestä tilauksesta koodilla FLAVIE10.
4. Ainekset: Käytin Koro:n hasselpähkinälevitettä Koro: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 5% alennuksen koko sivustolta (ei affiliate).
5. Käytin Jivara suklaata Valrhona: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (affiliate).
6. Valmistusaika: 1 tunti + 15 minuuttia paistoaikaa + 2 tuntia lepoa 25-30 cm pitkä joulupöytä: Pasta choux: täysmaitoa T55 jauhoja voita kokonaisia munia munanvalkuaisia munankeltuaisia sokeria Kiehauta maito ja voi.
7. Poista liedeltä, lisää jauhot kerralla ja sekoita hyvin puulastalla, laita sitten kattila takaisin keskilämmölle kuivattamaan taikinaa (eli sekoita taikinaa liedellä muutaman minuutin ajan, kunnes pohjalle muodostuu kalvo).
8. Siirrä taikina robotin kulhoon, jossa on taikinakoukku, ja käynnistä se, kunnes höyry on lakannut nousemasta taikinasta.
9. Jos sinulla ei ole robottia, voit sekoittaa lastalla, se vie vain enemmän aikaa.
10. Lisää sitten vähitellen kokonaiset munat ja munankeltuaiset, kunnes saat homogeenisen taikinan.
11. Vatkaa munanvalkuaiset kovaksi vaahdoksi ja lisää sokeri, kunnes se on täysin liuennut.
12. Lisää lusikallinen marenkia choux-taikinaan sekoittaen voimakkaasti, ja lisää loput varovasti lastalla.
13. Jaa taikina kahteen osaan ja kauli jokainen osa leivinpaperilla tai leivontamatolla päällystetylle pellille.
14. Paista vuorotellen kahta keksiä esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa 15-20 minuuttia (valvo paiston loppua, keksien tulee pysyä pehmeinä, jotta ne voidaan kääriä).
15. Anna jäähtyä.
16. Kermavaahto hasselpähkinälevitteellä: täysmaito kermaa hasselpähkinälevitettä Vatkaa kerma kermavaahdoksi hasselpähkinälevitteen kanssa ja siirry kasaamiseen.
17. Kasaaminen: QS murskattuja vohveleita Muutama hasselpähkinä Levitä kermavaahto kekseihin (jätä hieman viimeistelyä varten).
18. Lisää rivi hasselpähkinöitä alussa.
19. Lisää murskattuja vohveleita.

20. Kääri keksit toistensa perään.
21. Pursota kermavaahtopalloja joulupöydän päälle.
22. Laita jääkaappiin vähintään 2 tunniksi.
23. Viimeistelyt: maitosuklaata neutraalia öljyä Pieni määrä hasselpähkinälevitettä Sulata suklaa, lisää öljy.
24. Kaada saatu kuorrutus joulupöydän päälle (kuorrutuksen tulisi olla noin 30-35°C).
25. Anna kiteytyä, lisää hasselpähkinälevite nauhana ja nauti!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com