

Mendiant-kakku (tumma suklaa & kuivatut hedelmät: hasselpähkinä, pistaasi, manteli)

Ingrédients

- 28 cm joulupöydälle :
- 12g kananmunankeltuaisia
- 12g sokeria
- 0,7g liivatetta
- 70g täysmaitoa
- 33g pistaasipasta
- 12g kananmunankeltuaisia
- 12g sokeria
- 0,7g liivatetta
- 70g täysmaitoa
- 33g mantelipasta
- 50g voita
- 210g tummaa suklaata
- 200g kananmunan valkuaisia
- 65g sokeria
- 50g kananmunankeltuaisia
- 85g hasselpähkinäpraliinia
- 125g täysmaitoa
- 2g liivatetta
- 145g tummaa suklaata
- 250g 35% rasvaa sisältävää kermää.
- 250g tummaa suklaata
- 65g neutraalia öljyä

Préparation

1. Olen huomannut, että täällä ei ole kovin paljon suklaisia joulupöytiä, joten päätin korjata asian tummasuklaisella ja pähkinähedelmillä täytetyllä joulupöydällä, joka on inspiroitu klassisista mendiant-leivonnaisista, joita löytyy monilta joulupöydiltä.
2. Tämä joulupöytä on sekä intensiivinen suklaalta että erittäin herkullinen, sillä siinä on pistaasi- ja mantelikermaa sekä tietenkin hasselpähkinäpraliinia.
3. Viimeinen asia, se on gluteeniton, koska siinä ei ole rapeaa (raksahdus tulee kokonaisista pähkinöistä) ja suklaakakkupohja on ilman jauhoja Tarvikkeet :Oma joulupöytämuotti ja täyte muotti ovat peräisin Guy Demarletta: suosikkikoodi FLAVIE10 ilmoittautumisen yhteydessä, niin saat 10 lahjakortin (kumppanuus).
4. Ainekset :Käytin Caraïbes-suklaata Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (kumppanuus).
5. Käytin vaahterasiirappia ja pekaanipähkinöitä Koro: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 5% alennuksen koko sivustolta (ei kumppanuus).
6. Valmistusaika : 1h30 + 15 minuuttia paistoaikaa + pakastusaika ja sulatusaika28 cm joulupöydälle : Pistaasi-kerma täyte : kananmunankeltuaisia sokeria 0, liivatetta täysmaitoa pistaasipasta Liota liivate kylmässä vedessä.
7. Kuumenna kerma.
8. Vatkaa kananmunankeltuaiset sokerin kanssa; kaada kuuma kerma päälle ja kypsennä 83°C:ssa jatkuvasti sekoittaen.
9. Ota pois lämmöltä, lisää liotettu liivate ja sitten pistaasipasta.

10. Kaada kerma täyte täytteeseen, ja laita se pakastimeen.
11. Manteli-kerma täyte : kananmunankeltuaisia sokeria 0, liivatetta täysmaitoa mantelipasta Liota liivate kylmässä vedessä.
12. Kuumenna kerma.
13. Vatkaa kananmunankeltuaiset sokerin kanssa; kaada kuuma kerma päälle ja kypsennä 83°C:ssa jatkuvasti sekoittaen.
14. Ota pois lämmöltä, lisää liotettu liivate ja sitten mantelipasta.
15. Kaada mantelikerma täyte pistaasikerma täytteen päälle, ja laita se pakastimeen.
16. Suklaakakku : voita tummaa suklaata kananmunan valkuaisia sokeria kananmunankeltuaisia hasselpähkinäpraliinia Muutama kokonainen hasselpähkinä, manteli, pistaasi Sulata suklaa ja voi 50°C:ssa.
17. Vatkaa valkuaiset vaahdoksi ja lisää sokeria, jotta saat marenkia.
18. Sekoita pieni osa vaahdotetuista valkuaisista sulatettuun suklaa/voi-seokseen, lisää sitten kananmunankeltuaiset.
19. Lisää loput marengista varovasti spatulalla.
20. Kaada seos muottiin ja paista 10-15 minuuttia 180°C:ssa.
21. Anna jäähtyä, ja leikkaa sitten kaksi suorakaiteen muotoista palaa, jotka ovat 28 cm pitkiä ja 7 cm leveitä.
22. Levitä praliinia toiseen palaseen ja lisää kokonaisia pähkinöitä.
23. Peitä toisella kakkupalasella.
24. Laita pakastimeen ennen kokoamista.
25. Tumma suklaamousse : täysmaitoa liivatetta tummaa suklaata 35% rasvaa sisältävää kermaa.
26. Liota liivate kylmässä vedessä.
27. Kuumenna maito, lisää sitten liotettu liivate (ja puristettu, jos käytät liivatelehtiä).
28. Kaada sulatetun tumma suklaan päälle, sekoita saadaksesi sileä ja kiiltävä ganache.
29. Kun seos on 45°C, vatkaa kerma vaahdoksi, mutta ei liian kovaksi, ja sekoita se varovasti ganachen joukkoon.
30. Siirry heti kokoamiseen.
31. Kokoaminen : Kaada 1/3 moussu muotin pohjalle.
32. Lisää pistaasi/mandeli täyte, ja peitä moussu kerroksella.
33. Lisää lopuksi kakku, ja tasoita loput moussu.
34. Laita pakastimeen, kunnes se on täysin jähmettynyt.
35. Viimeistelyt : tummaa suklaata neutraalia öljyä Muutama kokonainen pistaasi, manteli, hasselpähkinä Sulata suklaa, lisää öljy ja sekoita hyvin.
36. Irrota joulupöytä ja laita se ritilälle.
37. Kaada kuorrutus päälle, ja lisää kokonaisia pähkinöitä.
38. Anna sulaa jääkaapissa vähintään 4 tuntia ennen nauttimista!