

Joulumökki tiramisukakku

Ingrédients

- 120g valkuaisia
- 100g sokeria
- 80g keltuaisia
- 100g jauhoja
- 3 keltuaista
- 50g sokeria
- 30g jäähtynyttä espressoa
- 600g mascarponea
- 3 valkuaista
- 30g sokeria
- 170g Chocolat Caraïbes -suklaata
- 200g täysmaitoa
- 35g neutraalia hunajaa

Préparation

1. Uusi bûche-resepti, tällä kertaa ilman vuokaa ja ilman pakastamista, mutta vaihtelun vuoksi kyseessä ei ole kääretorttu.
2. Näin viime vuonna sosiaalisessa mediassa "mökki"-bûcheja, ja pidin ideasta, joten tässä on oma sovitukseni tiramisuversiona: kahvilla kostutettu sokerikakkupohja, mascarponevahto kahvisabayonin pohjalta ja lopuksi tumma suklaaganache korvaamaan perinteinen kaakaojauhe, jota yleensä ripotellaan tiramisun päälle.
3. Suosittelen käyttämään pienintä tyllaa, joka sinulla on, jotta tumma suklaa ei peitä tiramisun makua.
4. Tarvikkeet: Käytin Kenwood Cooking Chefia kakkupohjan ja vaahdon valmistamiseen: koodi FLAVIE = 3 valinnaista lisävarustetta ilmaiseksi Cooking Chef -ostoksesta / koodi FLAVIEDREAM = laminoija ja monitoimikulho + Le Creuset -astia ilmaiseksi Cooking Chef -ostoksesta / kaupallinen yhteistyö.
5. Reikälevy ja kertakäyttötyllat Guy Demarle: suosituskoodi FLAVIE10 = 10 alennusta ensimmäisestä tilauksesta.
6. Ainekset: Käytin Chocolat Caraïbes -suklaata Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (kumppanuus).
7. Valmistusaika: 50 minuuttia + 10 minuuttia paistoaikaa + lepo noin 25-30 cm pitkä bûche: Sokerikakkupohja: valkuaisia sokeria keltuaisia jauhoja QS tomusokeria Vatkaa valkuaiset sokerin kanssa, kunnes saat sileän ja kiiltävän marengin.
8. Lisää keltuaiset ja vatkaa nopeasti sekaisin.
9. Lisää sitten siivilöidyt jauhot ja sekoita varovasti spatulalla.
10. Kaada taikina pursotuspussiin, jossa on 16 mm:n pyöreä tyllä.
11. Pursota kaksi suorakaidetta halutun pituisina (25-30 cm) ja 8 cm leveinä, yksi suorakaide samankokoisena ja 4 cm leveänä sekä yksi samankokoinen ja 1,5 cm leveä.
12. Jäljelle jääneellä taikinalla pursota yksittäisiä keksejä (jotka toimivat mökin katon muodostamisessa).
13. Ripottele sokerikeksejä tomusokerilla kahdesti, ja paista sitten esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa 10-12 minuuttia.
14. Anna jäähtyä.
15. Mascarponevahto: 3 keltuaista sokeria jäähtynyttä espressoa mascarponea 3 valkuaista sokeria Valmista sabayon keltuaisista ja sokerista: sekoita ainekset kattilassa ja kypsennä miedolla lämmöllä jatkuvasti vatkaton (voit myös tehdä sen vesihauteessa).

16. Valmistuksen tulee kohota, vaalentua ja paksuuntua vähitellen (pidä lämpö miedolla, jotta et saa munakokkelia); lisää sitten jäähtynyt kahvi vähitellen ja paksuuta vielä muutama minuutti jatkuvasti vatkaton.
17. Varo, ettei lämpötila ylitä 65°C.
18. Vatkaa vielä hetki pois lämmöltä, jotta se jäähtyy.
19. Lisää sitten mascarpone.
20. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi sokerilla.
21. Yhdistä ne varovasti edelliseen seokseen spatulalla.
22. Siirry heti kokoamiseen.
23. Kokoaminen: QS jäähtynyttä ja kevyesti makeutettua kahvia Aseta yksi kahdesta sokerikakkusuorakaiteesta tarjoilulautaselle.
24. Kostuta se kevyesti kahvilla, ja pursota mascarponevaahto päälle.
25. Lisää toinen sokerikakkusuorakaide, kostuta se, ja lisää vaahto.
26. Sitten keskipitkä suorakaide, kostuta kahvilla, lisää vaahto ja lopuksi pieni suorakaide, joka on kostutettu kahvilla.
27. Tasaa kaikki jäljelle jääneellä vaahdolla muodostaaksesi seinät ja kolmion katolle.
28. Laita jääkaappiin vähintään 3 tunniksi.
29. Tumma suklaaganache: Chocolat Caraïbes -suklaata täysmaitoa neutraalia hunajaa Kuumenna kerma hunajan kanssa.
30. Kaada se sulatetun suklaan päälle ja sekoita sauvasekoittimella, kunnes saat sileän ja kiiltävän ganachen.
31. Anna sen kiteytyä, ja pursota se pienellä tähtityllalla (pienimmällä, joka sinulla on) muodostaaksesi seinät.
32. Lisää sitten sokerikeksejä katon luomiseksi, ja anna sen levätä vielä vähintään 1 tunti jääkaapissa, ja nauti!