

Kastanjakakku & suolakarameeeli

Ingrédients

- 28 cm:n kakulle:
- 150g sokeria
- 100g kermaa
- 50g suolaista voita
- 30g kananmunankeltuaisia
- 20g sokeria
- 2g liivatetta
- 75g täysmaitoa
- 75g kermaa
- 175g kastanjakermaa
- 105g kastanjakermaa
- 45g voita
- 1 muna
- 45g kastanjajauhoa
- 15g sokeria
- 10g mantelijauhetta
- 7g hunajaa
- 3g leivinjauhetta
- 1 teelusikallinen vaniljaekstraktia
- 3g liivatetta
- 70g täysmaitoa
- 15g mascarponea (voidaan korvata 35% rasvapitoisella kermalla)
- 25g kananmunankeltuaisia
- 10g sokeria
- 300g täyskermaa
- 150g karamellia
- 300g dulcey-suklaata
- 60g neutraalia öljyä

Préparation

1. Minulla on vielä muutama joulun 2025 joulukakkuohje jaettavana, joten tässä on yksi: en ollut vielä tehnyt kastanjakakkua, joka on kuitenkin melko perinteinen resepti, ja joku ehdotti yhdistelmää karamellin kanssa, ja tulos on tässä.
2. Erittäin herkullinen kakku suolaisella voikaramellivahtolla, ja gluteeniton, koska kakkupohjassa on vain kastanjajauhoa.
3. Voit tietysti käyttää kaupasta ostettua suolaista voikaramellia, ja jos et halua liian makeaa kakkua, suosittelen tarkistamaan kastanjakerman sokeripitoisuuden Tarvikkeet: Minun kakkumuotti ja lisäosa ovat peräisin Guy Demarletta: rekisteröitymiseen käytettävä koodin FLAVIE10, jolla saat 10 lahjaksi (kumppanuus).
4. Ainekset: Käytin Norohy-vaniljaekstraktia ja Valrhona-ducley-suklaata: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (kumppanuus).
5. Valmistusaika: 1h30 + 15 minuuttia paistoaikaa + pakastusaika & sulatusaika 28 cm:n kakulle: Suolainen voikaramelli: sokeria kermaa suolaista voita Valinnainen: vaniljaekstrakti Valmista kuiva karamelli sokerista.
6. Samalla lämmitä kerma (vaniljan kanssa, jos käytät).
7. Kun karamelli on kauniin meripihkan väristä, lisää kuumaa kermaa vähitellen (varovasti, ettei polta itseäsi, seos paisuu ja kuplii).
8. Lisää sitten voi pieninä paloina.

9. Jatka kypsentämistä 2-3 minuuttia, kaada karamelli purkkiin ja anna jäähtyä.
10. Kastanjakerman lisäosa: kananmunankeltuaisia sokeria liivatetta täysmaitoa kermaa kastanjakermaa Valinnainen: hieman vaniljaekstraktia Liota liivate kylmässä vedessä.
11. Vatkaa kananmunankeltuaiset sokerin kanssa.
12. Kuumenna maito kermaan (ja vaniljaan, jos käytät).
13. Kaada seos kananmunankeltuaisten päälle sekoittaen hyvin, kaada sitten kaikki takaisin kattilaan.
14. Kypsennä seosta, kunnes se on paksuuntunut (83°C) sekoittaen jatkuvasti, sitten poista liedeltä ja lisää liotettu (ja puristettu, jos käytät arkkeja) liivate ja kastanjakerma.
15. Kun seos on hyvin homogeeninen, kaada se lisäosamuottiin ja laita pakastimeen, kunnes se on täysin jähmettynyt.
16. Kastanjakakku: kastanjakermaa voita 1 muna kastanjajauhoa sokeria mantelijauhetta hunajaa leivinjauhetta 1 teelusikallinen vaniljaekstraktia Sekoita pehmeä voi sokerin kanssa, lisää sitten muna.
17. Lisää vanilja ja kastanjakerma, sitten hunaja ja mantelijauhe, ja lopuksi jauhot ja leivinjauhe.
18. Kaada taikina suorakaiteen muotoiseen vuokaan.
19. Paista esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa 10-15 minuuttia, kakkupohjan tulee olla kullanruskea ja pehmeä.
20. Karamelli suolaisella voikermalla: liivatetta täysmaitoa mascarponea (voidaan korvata 35% rasvapitoisella kermalla) kananmunankeltuaisia sokeria täyskermaa karamellia Liota liivate kylmässä vedessä.
21. Kuumenna maito mascarponen ja karamellin kanssa.
22. Vatkaa kananmunankeltuaiset sokerin kanssa.
23. Kaada kuuma neste keltuaisten päälle, kaada sitten kaikki takaisin kattilaan ja kypsennä sekoittaen jatkuvasti, kunnes se saavuttaa 83°C.
24. Lisää liotettu ja hyvin puristettu liivate.
25. Anna jäähtyä 30°C:seen, sitten vatkaa kerma vaahdoksi (ei liian kovaksi, muuten sen lisääminen on vaikeaa).
26. Lisää se varovasti karamellikastikkeeseen, ja siirry heti kokoamiseen.
27. Kokoaminen: Kaada 2/3 vaahdosta kakkumuotin pohjalle.
28. Lisää pakastettu lisäosa keskelle.
29. Peitä hieman vaahdolla, sitten leikkaa kakkupohja oikeaan kokoon.
30. Lopuksi tasoita vaahdolla ennen kuin laitat muotin pakastimeen, kunnes se on täysin jähmettynyt.
31. Viimeistelyt: dulcey-suklaata neutraalia öljyä Muutama sokeroitu kastanja ja karamelli koristeluun Sulata dulcey-suklaa varovasti ja lisää neutraali öljy.
32. Kun kuorrutus on homogeenista ja noin 35°C, kumoa kakku ja aseta se ritilälle.
33. Kaada kuorrutus kakun päälle.
34. Anna kiteytyä ja koristele hieman karamellilla ja muutamalla sokeroidulla kastanjalla.
35. Anna kakun sulaa jääkaapissa vähintään 4 tuntia ennen kuin nautit siitä!