

Brookie-tyylinen joulutorttu (keksi / brownie)

Ingrédients

- 28 cm:n halkoa varten:
- 1 vaniljatanko
- 2g liivatetta
- 170g valkosuklaata
- 200g täysmaito kermaa
- 75g jauhoja
- 75g voita
- 1 ripaus suolaa
- 45g muscovado- tai ruokosokeria
- 10g hienoa sokeria
- 1 teelusikallinen vaniljaekstraktia
- 55g tummaa suklaata
- 60g pehmeää voita
- 20g ruokosokeria
- 1 teelusikallinen vaniljaekstraktia
- 45g hienoa sokeria
- 30g munaa
- 80g jauhoja
- 30g tummaa suklaata
- 1 ripaus suolaa
- 2 munaa
- 100g sokeria
- 45g voita
- 45g tummaa suklaata
- 50g jauhoja
- 125g täysmaitoa
- 2g liivatetta
- 145g tummaa suklaata
- 250g 35% rasvaa sisältävää kermaa.
- 300g tummaa suklaata
- 60g neutraalia öljyä

Préparation

1. Vuoden 2025 toiseksi viimeinen jouluhalko, ja ei vähäisin, sillä se on todennäköisesti yksi herkullisimmista: brookie-tyylinen halko, jossa on suklaamoussea, brownie, cookie dough, keksejä ja vaniljasta valmistettua namelaka-kermaista täytettä.
2. Lopulta ei ole mitään monimutkaista valmistusta, mutta paljon herkullisuutta joulupäivällisten päättämiseksi!
3. Tarvikkeet: Oma jouluhalkomalli ja täyttömalli ovat peräisin Guy Demarlelta: rekisteröitymiskoodi FLAVIE10, jolla saat 10 lahjakortin (kumppanuus).
4. Ainekset: Käytin vaniljaekstraktia, vaniljatankoja Norohysta, Ivoire-suklaata & Caraïbes-suklaata Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU, jolla saat 20% alennuksen koko sivustolta (kumppanuus).
5. Valmistusaika: 1h10 + 20 minuuttia paistoaikaa + pakastusaika / sulatusaika 28 cm:n halkoa varten: Namelaka vanilja: täysmaitoa 1 vaniljatanko liivatetta valkosuklaata täysmaito kermaa Liota liivate kylmässä vedessä.
6. Kuumenna maito vaniljatangon siementen kanssa, lisää sitten liotettu (ja puristettu, jos käytät arkkeja) liivate.
7. Kaada kuuma neste sulatetun valkosuklaan päälle ja sekoita sauvasekoittimella, kunnes saat sileän ja kiiltävän ganachen.

8. Lisää lopuksi kylmä kerma ja sekoita uudelleen.
9. Peitä kelmulla ja anna jäähmettyä jääkaapissa vähintään 6 tuntia.
10. Kun namelaka on täysin jäähmettynyt, laita se täyttömalliin ja laita pakastimeen, kunnes se on täysin jäähmettynyt.
11. Cookie dough : jauhoja voita 1 ripaus suolaa muscovado- tai ruokosokeria hienoa sokeria 1 teelusikallinen vaniljaekstraktia tummaa suklaata Levitä jauhot leivinpaperilla vuoratulle pellille ja laita se esilämmitettyyn uuniin 180°C noin 10-15 minuutiksi, sekoittaen välillä.
12. Anna jäähtyä täysin.
13. Sekoita pehmeä voi sokerin, vaniljan ja suolan kanssa.
14. Lisää sitten jäähtyneet jauhot ja suklaapalat.
15. Keksitaikina: pehmeää voita ruokosokeria 1 teelusikallinen vaniljaekstraktia hienoa sokeria munaa jauhoja tummaa suklaata 1 ripaus suolaa Sekoita pehmeä voi sokerin ja vaniljan kanssa.
16. Lisää sitten muna, jauhot, suola ja suklaapalat.
17. Säilytä aikaa brownie-taikinan valmistamiseen.
18. Brownie-taikina: 2 munaa sokeria voita tummaa suklaata jauhoja Vatkaa munat sokerin kanssa, kunnes seos on vaaleaa ja kuohkeaa.
19. Sulata suklaa voin kanssa ja lisää se edelliseen seokseen.
20. Sekoita lopuksi siivilöity jauho.
21. Kaada vuokaan vuorotellen keksitaikinaa ja brownie-taikinaa.
22. Paista esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa 15-20 minuuttia.
23. Anna jäähtyä ja leikkaa sitten sopivan kokoinen suorakulmio.
24. Suklaamousse: täysmaitoa liivatetta tummaa suklaata 35% rasvaa sisältävää kermaa.
25. Liota liivate kylmässä vedessä.
26. Kuumenna maito ja lisää liotettu (ja puristettu, jos käytät liivatearkkeja) liivate.
27. Kaada sulatetun tumma suklaan päälle ja sekoita, kunnes saat sileän ja kiiltävän ganachen.
28. Kun seos on 45°C, vatkaa kerma vaahdoksi, joka ei ole liian kovaa, ja lisää se varovasti ganachen joukkoon.
29. Lisää pieniä paloja raaka-keksitaikinaa moussen joukkoon.
30. Siirry heti kokoamiseen.
31. Kokoaminen: Kaada 2/3 moussea vuoan pohjalle, lisää vielä muutama pala cookie doughia.
32. Lisää namelaka-vaniljatäyte.
33. Peitä mousse, lisää sitten brookie.
34. Tasaa pinta ja laita pakastimeen, kunnes se on täysin jäähmettynyt.
35. Viimeistelyt: tummaa suklaata neutraalia öljyä Pieni määrä valkoista suklaata (valinnainen) Sulata tumma suklaa ja lisää neutraali öljy.
36. Irrota pakastettu halko ja aseta se ritilälle.
37. Kaada kuorrutus päälle ja jos haluat, lisää hieman sulatettua valkoista suklaata "piirtääksesi" keksejä.
38. Aseta halko tarjoilulautaselle ja laita jääkaappiin vähintään 4 tunniksi sulamaan ennen nauttimista!