

Bûche Provençal (madu lavender, almond & olive oil)

Ingrédients

- 50g purée almond
- 10g madu lavender
- 70g krim almond
- 110g cokelat putih
- 53g tepung T45
- 3g baking powder
- 33g minyak zaitun
- 20g mentega
- 1 telur suhu ruangan
- 30g gula pasir
- 25g madu lavender
- 45g purée almond
- 60g cokelat putih ivory
- 30g keripik dentelle
- 200g keju putih dengan minimal 7% lemak
- 4g gelatin
- 250g krim cair dengan 35% lemak
- 100g madu lavender

Préparation

1. Perubahan kecil bagi saya tahun ini saat Natal, saya diundang untuk berkolaborasi dengan toko cokelat di kota saya, toko cokelat l'Or Brun, untuk membuat log Natal mereka.
2. Di antara log yang ditawarkan, saya ingin satu yang menonjolkan Provence dan spesialitasnya; begitulah saya membuat log ini dengan madu lavender, almond, dan minyak zaitun.
3. Jika Anda menyukai aroma ini, saya sarankan untuk membuatnya, ini adalah salah satu log yang paling mudah dibuat dengan mousse yogurt, kue madeleine, dan ganache 100% almond dengan krim almond sebagai pengganti krim cair klasik.
4. Peralatan : Cetakan log Silikomart (saya menggunakan cetakan tanpa alas motif) Cetakan insert Kantong piping Bahan-bahan : Saya menggunakan purée almond dan almond utuh Koro : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
5. Saya menggunakan cokelat Ivory dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (terafiliasi).
6. Waktu persiapan : 1h20 + 15 menit memasak + pembekuan/pencairan Untuk log sepanjang 25cm : Insert almond : purée almond madu lavender krim almond cokelat putih Panaskan krim almond dengan madu dan purée almond.
7. Sementara itu, lelehkan cokelat.
8. Tuangkan krim panas ke atas cokelat dan aduk hingga mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap.
9. Tuangkan ke dalam cetakan insert.
10. Madeleine dengan madu : tepung T45 baking powder minyak zaitun mentega 1 telur suhu ruangan gula pasir madu lavender Ayak tepung dengan baking powder dan lelehkan mentega.
11. Campurkan telur, gula, dan madu dengan spatula, lalu masukkan tepung dan baking powder.
12. Terakhir, tambahkan mentega leleh dan minyak zaitun.
13. Simpan adonan di lemari es selama minimal 6 jam, lebih baik semalaman.
14. Kemudian, tuangkan adonan ke dalam cetakan yang sesuai dan panggang dalam oven yang telah

dipanaskan pada suhu 180°C.

15. Biarkan selama 2 menit, lalu turunkan suhu menjadi 160°C dan panggang lagi selama sekitar sepuluh menit.
16. Kerenyahan almond & coklat putih : purée almond coklat putih ivory keripik dentelle Lelehkan coklat.
17. Tambahkan purée almond, lalu keripik dentelle yang dihancurkan.
18. Sebarkan kerenyahan di atas kue yang telah dipotong sesuai ukuran, lalu tempatkan semuanya di dalam freezer.
19. Mousse keju putih & madu lavender : keju putih dengan minimal 7% lemak gelatin krim cair dengan 35% lemak madu lavender Rehidrasi gelatin dalam air dingin.
20. Kemudian, tiriskan dan lelehkan di microwave atau dengan metode bain-marie.
21. Sementara itu, panaskan 2 sendok makan keju putih.
22. Campurkan gelatin yang telah dilelehkan ke dalam keju putih yang hangat, lalu tambahkan sisa keju putih dan madu (juga leleh jika terlalu padat).
23. Kocok krim cair hingga kaku tetapi tidak terlalu keras, lalu masukkan dengan lembut ke dalam campuran keju putih.
24. Penyusunan : Tuangkan 2/3 mousse ke dalam cetakan log, dan buat mousse naik di tepi cetakan.
25. Tambahkan insert almond.
26. Tutup dengan mousse, lalu tambahkan kue / kerenyahan.
27. Tempatkan di dalam freezer hingga sepenuhnya mengeras.
28. Dekorasi : Sekitar almond cincang Keluarkan log dari cetakan dan biarkan mencair selama beberapa menit, lalu gulung dalam almond cincang.
29. Biarkan mencair di lemari es selama minimal 3 hingga 4 jam sebelum menikmati!