

Log blueberry & lemon

Ingrédients

- 2 telur
- 65g jus lemon
- 75g gula
- 110g mentega
- 60g gula
- 5g jus lemon
- 1 telur
- 12g susu
- 62g tepung
- 2g baking powder
- 25g mentega
- 37g minyak zaitun
- 50g gula
- 100g jus lemon
- 4g pektin NH
- 20g minyak zaitun
- 24g air
- 80g gula
- 35g puree blueberry
- 75g puree blueberry (1)
- 150g puree blueberry (2)
- 55g meringue Italia
- 10g gelatin
- 150g puree blueberry
- 200g gula pasir
- 50g glukosa

Préparation

1. Jika Anda mencari log buah, asam, dan sangat ringan untuk mengakhiri makan malam Natal Anda dengan indah, Anda berada di tempat yang tepat!
2. Saya sengaja membuat log ini tanpa kerenyahan, dengan kue madeleine yang sangat lembut (resep dari Christophe Felder) untuk mendapatkan makanan penutup yang sangat meleleh di mulut, tetapi Anda tentu saja bisa menambahkannya jika Anda mau.
3. Selain itu, Anda akan menemukan mousse intens dengan blueberry (saya menggunakan resep dari Adamance), krim lemon sebagai insert, dan gel lemon (resep dari Jeffrey Cagnes) untuk lebih banyak semangat!
4. Ini bukan musimnya lagi jadi saya tidak menggunakan blueberry segar, tetapi antara puree blueberry liar dan blueberry yang dikonfeksi, log ini sangat harum dan berwarna. Bahan-bahan : Saya menggunakan puree blueberry Adamance dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Saya menggunakan blueberry yang dikonfeksi yang ditemukan di Guy Demarle : kode referal FLAVIE10 yang harus dicantumkan saat pendaftaran untuk mendapatkan 10 gratis (afiliasi).
6. Peralatan : Model log saya dan mold insert (serta kantong piping saya) berasal dari Guy Demarle : kode referal FLAVIE10 yang harus dicantumkan saat pendaftaran untuk mendapatkan 10 gratis (afiliasi).
7. Waktu persiapan : 1h40 + 20 menit memasak + waktu pembekuan / pencairan Untuk log sepanjang 28cm : Insert krim lemon : 2 telur jus lemon Kulit dari lemon gula mentega Campurkan kulit lemon dengan gula.
8. Tambahkan telur, kocok dengan baik, lalu jus lemon.
9. Tuangkan semuanya ke dalam panci dan masak hingga mengental dengan api sedang sambil terus diaduk.

10. Setelah dari api, tambahkan mentega dan haluskan menggunakan blender hingga mendapatkan krim yang halus dan lembut.
11. Tuangkan krim ke dalam cetakan insert dan tempatkan di dalam freezer hingga sepenuhnya mengeras.
12. Kue madeleine lemon & minyak zaitun : gula Kulit dari lemon jus lemon 1 telur susu tepung baking powder mentega minyak zaitun Beberapa blueberry yang dikonfeksi Lelehkan mentega dan biarkan sedikit dingin, lalu tambahkan minyak zaitun.
13. Panaskan oven hingga 220°C.
14. Campurkan gula dengan kulit lemon, jus lemon, telur, dan susu.
15. Campurkan tepung dan baking powder yang sudah diayak, dan akhirnya campuran mentega dan minyak.
16. Ketika adonan sudah homogen, tuangkan ke dalam cetakan Anda (saya memanggangnya langsung dalam cetakan log) dan tambahkan blueberry yang dikonfeksi di seluruh permukaan.
17. Turunkan suhu oven menjadi 180°C lalu panggang selama 20 menit.
18. Biarkan dingin, lalu potong bagian atas kue untuk meratakannya.
19. Gel lemon : gula jus lemon pektin NH minyak zaitun Campurkan gula dan pektin.
20. Didihkan jus lemon lalu tuangkan campuran gula pektin sambil diaduk.
21. Didihkan lagi dan masak selama beberapa menit.
22. Dinginkan dengan cepat di lemari es atau freezer.
23. Kemudian, haluskan dengan blender tangan dengan minyak zaitun hingga mendapatkan gel yang homogen dan simpan hingga perakitan.
24. Mousse intens dengan blueberry : Meringue Italia : Anda akan memiliki terlalu banyak meringue tetapi sulit untuk membuat jumlah yang lebih kecil.
25. putih telur air gula Siapkan sirup dengan air dan gula.
26. Ketika sirup mencapai 110°C, mulai kocok putih telur.
27. Ketika sirup mencapai 118°C, tuangkan sedikit demi sedikit ke atas putih telur berbusa dan terus kocok hingga mendapatkan meringue yang halus dan mengkilap.
28. Krim blueberry : krim kental puree blueberry Kocok krim dengan puree blueberry hingga mendapatkan krim yang tidak terlalu kaku.
29. Mousse blueberry :5, gelatin puree blueberry (1) puree blueberry (2) Krim blueberry meringue Italia Rehidrasi gelatin dalam puree blueberry (1) dingin selama sekitar lima belas menit (sambil menyiapkan meringue Italia dan krim).
30. Kemudian, panaskan campuran hingga 60°C dan tambahkan puree blueberry (2) dingin.
31. Campurkan 1/3 dari persiapan ini ke dalam meringue Italia dengan pengocok, lalu tambahkan sisa campuran dengan lembut menggunakan spatula.
32. Akhiri dengan memasukkan krim blueberry dengan lembut dan lanjutkan ke perakitan.
33. Perakitan : Tuangkan 2/3 mousse ke dasar cetakan log.
34. Tambahkan blueberry yang dikonfeksi.
35. Di tengah, pipet gel lemon, lalu tambahkan insert krim lemon.
36. Tutup dengan mousse, lalu tambahkan kue madeleine.
37. Ratakan dan tempatkan di dalam freezer.
38. Glaze blueberry : gelatin puree blueberry gula pasir glukosa Resep diadaptasi dari situs encoreungateau.
39. Rehidrasi gelatin dalam air dingin yang sangat dingin.

40. Didihkan puree blueberry, gula, dan glukosa.
41. Tambahkan gelatin yang sudah direhidrasi (dan diperas jika Anda menggunakan lembaran).
42. Campurkan dengan baik, lalu tuangkan ke dalam wadah dan biarkan dingin.
43. Keluarkan log dan letakkan di atas rak.
44. Hangatkan glaze blueberry hingga 30-35°C.
45. Tuangkan di atas log, tambahkan beberapa kulit lemon dan blueberry yang dikonfeksi.
46. Biarkan mencair di lemari es selama minimal 4 jam sebelum menikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com