

Kue Gulung Gaya Kinder Bueno

Ingrédients

- 100g susu penuh
- 100g tepung T55
- 70g mentega
- 70g telur utuh
- 140g putih telur
- 120g kuning telur
- 85g gula
- 270g krim cair penuh
- 180g selai kacang hazelnut
- 250g coklat susu
- 30g minyak netral

Préparation

1. Seperti setiap tahun, berikut adalah resep kue gulung yang hanya membutuhkan sedikit peralatan (tanpa cetakan kue) dan juga tidak memerlukan freezer!
2. Saya terinspirasi oleh coklat batang Kinder bueno untuk membuat kue ini, dengan krim kocok menggunakan selai kacang hazelnut dari Koro dan glasir renyah coklat.
3. Peralatan :Saya menggunakan tapis à génoise Guy Demarle: 10 gratis untuk pesanan pertama dengan kode referensi FLAVIE10.
4. Bahan-bahan :Saya menggunakan selai kacang hazelnut Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
5. Saya menggunakan coklat Jivara dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (terafiliasi).
6. Waktu persiapan: 1 jam + 15 menit memasak + 2 jam istirahatUntuk kue sepanjang 25 hingga 30cm : Kue adonan choux : susu penuh tepung T55 mentega telur utuh putih telur kuning telur gula Didihkan susu dan mentega.
7. Matikan api, tambahkan tepung sekaligus sambil diaduk dengan sendok kayu, lalu nyalakan kembali kompor dengan api sedang untuk mengeringkan adonan (yaitu, aduk di atas api selama beberapa menit hingga ada lapisan di dasar panci).
8. Tuangkan adonan ke dalam mangkuk robot yang dilengkapi dengan pengaduk dan nyalakan hingga uap berhenti keluar dari adonan.
9. Jika Anda tidak memiliki robot, Anda bisa mengaduk menggunakan spatula, hanya saja akan memakan waktu lebih lama.
10. Kemudian tambahkan telur utuh dan kuning telur sedikit demi sedikit hingga adonan menjadi homogen.
11. Kocok putih telur hingga kaku, lalu tambahkan gula hingga larut sepenuhnya.
12. Tambahkan satu sendok meringue ke dalam adonan choux sambil diaduk dengan kuat, lalu masukkan sisa meringue dengan lembut menggunakan spatula.
13. Bagi adonan menjadi dua, dan ratakan setiap bagian di atas loyang yang dilapisi dengan alas kue atau kertas roti.
14. Panggang kedua kue secara bergantian dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 15 hingga 20 menit (perhatikan saat memasak, kue harus tetap lembut agar bisa digulung).
15. Biarkan dingin.

16. Krim kocok dengan selai kacang : krim cair penuh selai kacang hazelnut Kocok krim hingga menjadi krim kocok dengan selai kacang, lalu lanjutkan ke tahap perakitan.
17. Perakitan : QS wafer yang dihancurkan Beberapa kacang hazelnut Oleskan krim kocok di atas permukaan kue (simpan sedikit untuk finishing).
18. Tambahkan satu baris kacang hazelnut di awal.
19. Tambahkan wafer yang dihancurkan.
20. Gulung kue satu per satu.
21. Bentuk bola krim kocok di atas kue.
22. Tempatkan di dalam lemari es selama minimal 2 jam.
23. Finishing : coklat susu minyak netral Sedikit selai kacang Lelehkan coklat, tambahkan minyak.
24. Tuangkan glasir yang dihasilkan di atas kue (glasir harus sekitar 30-35°C).
25. Biarkan mengkristal, tambahkan selai kacang secara tipis lalu nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com