

Bûche mendant (cokelat hitam & buah kering: hazelnut, pistachio, almond)

Ingrédients

- 12g kuning telur
- 12g gula
- 0,7g gelatin
- 70g krim cair penuh
- 33g purée pistachio
- 12g kuning telur
- 12g gula
- 0,7g gelatin
- 70g krim cair penuh
- 33g purée almond
- 50g mentega
- 210g cokelat hitam
- 200g putih telur
- 65g gula pasir
- 50g kuning telur
- 85g pralin hazelnut
- 125g susu penuh
- 2g gelatin
- 145g cokelat hitam
- 250g krim cair dengan 35% lemak.
- 250g cokelat hitam
- 65g minyak netral

Préparation

1. Saya menyadari bahwa saya tidak memiliki banyak log kue cokelat di sini, jadi saya memutuskan untuk memperbaikinya dengan log kue cokelat hitam dan buah kering, terinspirasi oleh klasik mendants yang sering ditemukan di banyak meja saat perayaan akhir tahun.
2. Log ini intens dalam cokelat, dan sangat menggugah selera dengan krim pistachio & almond, dan tentu saja pralin hazelnut.
3. Satu hal terakhir, ini bebas gluten karena tidak mengandung keripik (kerenyahan didapat dari buah kering utuh) dan biskuit coklatnya tanpa tepung Peralatan :Cetakan log kue dan cetakan insert berasal dari Guy Demarle: kode referensi FLAVIE10 untuk mendapatkan 10 gratis saat mendaftar (afiliasi).
4. Bahan-bahan :Saya menggunakan cokelat Caraïbes dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Saya menggunakan sirup maple dan kacang pecan Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (non afiliasi).
6. Waktu persiapan : 1h30 + 15 menit memasak + waktu pembekuan dan pencairanUntuk log kue sepanjang 28cm : Insert krim pistachio : kuning telur gula 0, gelatin krim cair penuh purée pistachio Rehidrasi gelatin dalam air dingin.
7. Panaskan krim.
8. Kocok kuning telur dengan gula; tuangkan krim panas di atasnya, lalu masak pada suhu 83°C sambil terus diaduk.
9. Angkat dari api, tambahkan gelatin yang telah direhidrasi lalu purée pistachio.
10. Tuangkan krim ke dalam cetakan insert, lalu tempatkan di dalam freezer.

11. Insert krim almond : kuning telur gula 0, gelatin krim cair penuh purée almond Rehidrasi gelatin dalam air dingin.
12. Panaskan krim.
13. Kocok kuning telur dengan gula; tuangkan krim panas di atasnya, lalu masak pada suhu 83°C sambil terus diaduk.
14. Angkat dari api, tambahkan gelatin yang telah direhidrasi lalu purée almond.
15. Tuangkan krim almond ke dalam cetakan insert di atas krim pistachio, lalu tempatkan di dalam freezer.
16. Biskuit cokelat : mentega cokelat hitam putih telur gula pasir kuning telur pralin hazelnut Beberapa hazelnut, almond, pistachio utuh Lelehkan cokelat dan mentega pada suhu 50°C.
17. Kocok putih telur hingga kaku dan kencangkan dengan gula untuk mendapatkan meringue.
18. Campurkan sebagian kecil dari putih telur yang sudah dikocok ke dalam campuran mentega/cokelat, lalu tambahkan kuning telur.
19. Terakhir, tambahkan sisa meringue dengan lembut menggunakan spatula.
20. Tuangkan ke dalam cetakan, lalu panggang selama 10 hingga 15 menit pada suhu 180°C.
21. Biarkan dingin, lalu potong dua persegi panjang sepanjang 28cm dan lebar 7cm.
22. Di salah satu dari dua, oleskan pralin hazelnut lalu tambahkan buah kering utuh.
23. Tutup dengan biskuit kedua.
24. Tempatkan di dalam freezer hingga siap disusun.
25. Mousse cokelat hitam : susu penuh gelatin cokelat hitam krim cair dengan 35% lemak.
26. Rehidrasi gelatin dalam air dingin.
27. Panaskan susu, lalu tambahkan gelatin yang telah direhidrasi (dan diperas jika menggunakan gelatin lembar).
28. Tuangkan ke atas cokelat hitam yang telah dilelehkan, haluskan untuk mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap.
29. Ketika campuran mencapai 45°C, kocok krim cair hingga kaku tetapi tidak terlalu kaku dan masukkan dengan lembut ke dalam ganache.
30. Segera lanjutkan ke penyusunan.
31. Penyusunan : Tuangkan 1/3 mousse ke dasar cetakan.
32. Tambahkan insert pistachio/almond, lalu tutup dengan mousse.
33. Akhiri dengan menambahkan biskuit cokelat ganda, lalu ratakan dengan sisa mousse.
34. Tempatkan di dalam freezer hingga sepenuhnya mengeras.
35. Penyelesaian : cokelat hitam minyak netral Beberapa pistachio, almond, hazelnut utuh Lelehkan cokelat, lalu tambahkan minyak dan aduk rata.
36. Keluarkan log kue dan letakkan di atas rak.
37. Tuangkan glasir di atasnya, lalu tambahkan buah kering utuh.
38. Biarkan mencair di dalam lemari es selama setidaknya 4 jam sebelum menikmati!