

Bûche tiramisu ala chalet Natal

Ingrédients

- 120g putih telur
- 100g gula pasir
- 80g kuning telur
- 100g tepung
- 3 kuning telur
- 50g gula
- 30g kopi espresso yang sudah didinginkan
- 600g mascarpone
- 3 putih telur
- 30g gula
- 170g cokelat Caraïbes
- 200g krim cair penuh
- 35g madu netral

Préparation

1. Resep baru untuk bûche, kali ini tanpa cetakan dan tanpa pembekuan, tetapi untuk variasi kali ini bukanlah bûche yang digulung.
2. Saya melihat bûche "chalet" di media sosial tahun lalu, dan saya sangat menyukai idenya, jadi inilah adaptasi saya dalam versi tiramisu: kue savoirdi yang direndam dalam kopi, mousse mascarpone berbasis sabayon kopi, dan akhirnya ganache cokelat hitam untuk menggantikan kakao bubuk yang biasanya ditaburkan di atas tiramisu.
3. Saya juga menyarankan untuk menggunakan spuit terkecil yang Anda miliki agar cokelat hitam tidak mengalahkan rasa tiramisu.
4. Peralatan :Saya menggunakan Cooking Chef dari Kenwood untuk membuat kue & sabayon dari mousse: kode FLAVIE = 3 aksesori pilihan gratis untuk pembelian cooking chef / kode FLAVIEDREAM = aksesori penggiling dan mangkuk multifungsi + satu piring Le Creuset gratis untuk pembelian Cooking chef / kolaborasi komersial.
5. Piring berlubang dan kantong spuit Guy Demarle: kode referral FLAVIE10 = 10 gratis untuk pesanan pertama.
6. Bahan-bahan :Saya menggunakan Cokelat Caraïbes dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
7. Waktu persiapan : 50 menit + 10 menit memasak + istirahatUntuk satu bûche sekitar 25 hingga 30cm : Kue savoirdi : putih telur gula pasir kuning telur tepung QS gula bubuk Kocok putih telur dengan gula dan kocok hingga mendapatkan meringue yang halus dan mengkilap.
8. Tambahkan kuning telur dan kocok dengan cepat untuk mengintegrasikannya.
9. Kemudian tambahkan tepung yang telah diayak sebelumnya, dan masukkan dengan lembut menggunakan spatula.
10. Tuang adonan ke dalam kantong spuit yang dilengkapi dengan spuit halus berukuran 16mm.
11. Spuit dua persegi panjang dengan panjang yang diinginkan (antara 25 dan 30cm) dan lebar 8cm, satu persegi panjang dengan panjang yang sama dan lebar 4cm, dan satu lagi dengan panjang yang sama dan lebar 1,5cm.
12. Dengan adonan yang tersisa, spuit kue individu (yang akan digunakan untuk membentuk atap chalet).
13. Taburi kue savoirdi dengan gula bubuk dua kali, lalu panggang dalam oven yang telah dipanaskan

pada suhu 180°C selama 10 hingga 12 menit.

14. Biarkan dingin.

15. Mousse mascarpone : 3 kuning telur gula kopi espresso yang sudah didinginkan mascarpone 3 putih telur gula Siapkan sabayon dengan kuning telur dan gula: campurkan kedua bahan dalam panci dan masak dengan api kecil sambil terus dikocok (Anda juga bisa melakukannya dengan cara bain-marie).

16. Campuran harus mengembang, memutih, lalu mengental secara bertahap (tetap pada api kecil agar tidak menjadi omelet); kemudian tambahkan kopi dingin secara bertahap dan masak hingga mengental beberapa menit sambil terus dikocok.

17. Hati-hati jangan sampai melebihi 65°C.

18. Kocok sedikit lagi di luar api untuk mendinginkan campuran.

19. Kemudian, tambahkan mascarpone.

20. Kocok putih telur hingga kaku dengan gula untuk mengencangkan.

21. Masukkan dengan lembut ke dalam campuran sebelumnya menggunakan spatula.

22. Segera lanjutkan ke perakitan.

23. Perakitan : QS kopi dingin dan sedikit manis Tempatkan salah satu dari dua persegi panjang kue savoirdi di piring saji Anda.

24. Rendam sedikit dengan kopi, lalu spuit mousse mascarpone di atasnya.

25. Tambahkan persegi panjang kue kedua, rendam, lalu mousse.

26. Selanjutnya, persegi panjang sedang, direndam dalam kopi, lagi-lagi mousse, lalu persegi panjang kecil yang direndam dalam kopi.

27. Ratakan semuanya dengan mousse yang tersisa untuk membentuk dinding dan segitiga untuk atap.

28. Tempatkan di lemari es setidaknya selama 3 jam.

29. Ganache coklat hitam : coklat Caraibes krim cair penuh madu netral Panaskan krim dengan madu.

30. Tuangkan semuanya ke atas coklat yang telah dilelehkan sebelumnya, dan haluskan dengan blender tangan untuk mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap.

31. Biarkan mengkristal, lalu spuit menggunakan spuit bintang kecil (yang terkecil yang Anda miliki) untuk membentuk dinding.

32. Kemudian tambahkan kue savoirdi untuk membuat atap, biarkan lagi selama setidaknya 1 jam di lemari es, lalu nikmati!