

# Log coklat & karamel mentega asin

## Ingrédients

- 150g gula pasir
- 100g krim cair
- 50g mentega asin
- 30g kuning telur
- 20g gula
- 2g gelatin
- 75g susu penuh
- 75g krim cair
- 175g krim chestnut
- 105g krim chestnut
- 45g mentega
- 1 telur
- 45g tepung chestnut
- 15g gula
- 10g bubuk almond
- 7g madu
- 3g baking powder
- 1 sendok teh ekstrak vanili
- 3g gelatin
- 70g susu penuh
- 15g mascarpone (dapat diganti dengan krim cair 35% lemak)
- 25g kuning telur
- 10g gula
- 300g krim cair penuh
- 150g karamel
- 300g coklat dulcey
- 60g minyak netral

## Préparation

1. Saya masih memiliki beberapa resep log yang ingin saya bagikan untuk Natal 2025, jadi inilah salah satunya: saya belum pernah membuat log chestnut, resep yang cukup tradisional, dan seseorang menyarankan kombinasi dengan karamel, dan hasilnya ada di sini.
2. Sebuah log yang sangat menggugah selera dengan mousse karamel mentega asin, dan tanpa gluten karena biskuitnya hanya mengandung tepung chestnut.
3. Anda tentu saja bisa menggunakan karamel mentega asin dari toko, dan jika Anda tidak ingin log yang terlalu manis, saya sarankan untuk memeriksa kandungan gula pada krim chestnut. Peralatan : Cetakan log saya dan cetakan insert berasal dari Guy Demarle: kode referensi FLAVIE10 untuk mendapatkan 10 gratis saat mendaftar (afiliasi).
4. Bahan-bahan : Saya menggunakan ekstrak vanili Norohy dan coklat dulcey dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Waktu persiapan : 1h30 + 15 menit memasak + waktu pembekuan & pencairan Untuk log sepanjang 28cm : Karamel mentega asin : gula pasir krim cair mentega asin Opsional : ekstrak vanili Siapkan karamel kering dengan gula.
6. Sementara itu, panaskan krim (dengan vanili jika Anda menggunakannya).
7. Ketika karamel memiliki warna amber yang indah, deglaze sedikit demi sedikit dengan krim panas (hati-hati agar tidak terbakar, campuran akan mengembang dan berbuih).
8. Kemudian, tambahkan mentega yang dipotong kecil-kecil.

9. Lanjutkan memasak selama 2 hingga 3 menit, lalu tuangkan karamel ke dalam wadah dan biarkan dingin.
10. Insert krim chestnut : kuning telur gula gelatin susu penuh krim cair krim chestnut Opsional : sedikit ekstrak vanili Rehidrasi gelatin dalam air dingin.
11. Kocok kuning telur dengan gula.
12. Panaskan susu dengan krim (dan vanili jika Anda menggunakannya).
13. Tuangkan ke atas kuning telur sambil terus mengaduk, lalu kembalikan semuanya ke dalam panci.
14. Masak hingga nappe (83°C) sambil terus mengaduk, lalu angkat dari api dan tambahkan gelatin yang telah direhidrasi (dan diperas jika Anda menggunakan lembaran) dan krim chestnut.
15. Ketika krim sudah homogen, tuangkan ke dalam cetakan insert lalu tempatkan di freezer hingga mengeras sepenuhnya.
16. Kue lembut chestnut : krim chestnut mentega 1 telur tepung chestnut gula bubuk almond madu baking powder 1 sendok teh ekstrak vanili Campurkan mentega yang sudah lembut dengan gula, lalu tambahkan telur.
17. Tambahkan vanili dan krim chestnut, lalu madu dan bubuk almond, dan akhirnya tepung dan baking powder.
18. Tuangkan adonan ke dalam cetakan persegi panjang.
19. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 10 hingga 15 menit, biskuit harus berwarna keemasan dan lembut.
20. Mousse karamel mentega asin : gelatin susu penuh mascarpone (dapat diganti dengan krim cair 35% lemak) kuning telur gula krim cair penuh karamel Rehidrasi gelatin dalam mangkuk berisi air dingin.
21. Panaskan susu dengan mascarpone dan karamel.
22. Kocok kuning telur dengan gula.
23. Tuangkan cairan panas di atasnya, lalu kembalikan semuanya ke dalam panci dan masak sambil terus diaduk hingga mencapai 83°C.
24. Tambahkan gelatin yang telah direhidrasi dan diperas dengan baik.
25. Biarkan dingin hingga 30°C, lalu kocok krim cair hingga menjadi whipped cream (tidak terlalu kaku, jika tidak akan lebih sulit untuk dicampur).
26. Tambahkan dengan lembut ke dalam krim karamel, lalu segera lanjutkan ke perakitan.
27. Perakitan : Tuangkan 2/3 mousse ke dasar cetakan log Anda.
28. Tambahkan insert yang telah dibekukan di tengah.
29. Tutup dengan sedikit mousse, lalu biskuit yang dipotong kembali sesuai ukuran yang tepat.
30. Terakhir, ratakan dengan mousse sebelum menempatkan cetakan di freezer hingga mengeras sepenuhnya.
31. Penyelesaian : coklat dulcey minyak netral Beberapa chestnut glasir dan karamel untuk dekorasi Lelehkan coklat dulcey perlahan lalu tambahkan minyak netral.
32. Ketika glasir sudah homogen dan sekitar 35°C, keluarkan log dari cetakan dan letakkan di atas rak.
33. Tuangkan glasir di atas log.
34. Biarkan mengkristal lalu hias dengan sedikit karamel dan beberapa chestnut glasir.
35. Biarkan log mencair di dalam lemari es setidaknya 4 jam sebelum Anda menikmati!