

Bûche ala brookie (kue kering / brownie)

Ingrédients

- 1 polong vanila
- 2g gelatin
- 170g cokelat putih
- 200g krim cair penuh
- 75g tepung
- 75g mentega
- 1 sejumput garam
- 45g gula jenis muscovado atau vergeoise
- 10g gula pasir
- 1 sendok teh ekstrak vanila
- 55g cokelat hitam chip
- 60g mentega lembut
- 20g gula vergeoise
- 1 sendok teh ekstrak vanila
- 45g gula pasir
- 30g telur
- 80g tepung
- 30g cokelat hitam chip
- 1 sejumput garam
- 2 telur
- 100g gula
- 45g mentega
- 45g cokelat hitam
- 50g tepung
- 125g susu penuh
- 2g gelatin
- 145g cokelat hitam
- 250g krim cair dengan 35% lemak.
- 300g cokelat hitam
- 60g minyak netral

Préparation

1. Sebelum terakhir log tahun 2025, dan bukan yang paling sedikit karena ini mungkin salah satu yang paling menggugah selera: sebuah log gaya brookie, dengan mousse cokelat, brownie, adonan kue, dan namelaka yang sangat lembut dengan vanila.
2. Akhirnya, tidak ada persiapan yang rumit tetapi banyak kelezatan untuk mengakhiri makan malam Natal Anda dengan baik!
3. Peralatan :Cetakan log dan cetakan insert berasal dari Guy Demarle: kode referensi FLAVIE10 untuk 10 gratis (afiliasi).
4. Bahan-bahan :Saya menggunakan ekstrak vanila, polong vanila Norohy, cokelat Ivoire & cokelat Karibia dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Waktu persiapan : 1h10 + 20 menit memasak + waktu pembekuan / pencairanUntuk log sepanjang 28cm : Namelaka vanila: susu penuh 1 polong vanila gelatin cokelat putih krim cair penuh Rehidrasi gelatin dalam air dingin.
6. Panaskan susu dengan biji dari polong vanila, lalu tambahkan gelatin yang telah direhidrasi (dan diperas jika Anda menggunakan lembaran).
7. Tuangkan cairan panas ke atas cokelat putih yang telah dilelehkan sebelumnya, lalu haluskan dengan

blender tangan untuk mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap.

8. Terakhir, tambahkan krim dingin, lalu haluskan lagi.

9. Tutup dengan plastik dan biarkan mengkristal di lemari es selama minimal 6 jam.

10. Ketika namelaka telah sepenuhnya mengkristal, masukkan ke dalam cetakan insert Anda lalu tempatkan di dalam freezer hingga mengeras sepenuhnya.

11. Adonan kue : tepung mentega 1 sejumput garam gula jenis muscovado atau vergeoise gula pasir 1 sendok teh ekstrak vanila cokelat hitam chip Sebarkan tepung di atas loyang yang dilapisi kertas roti dan tempatkan di dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama sekitar 10 hingga 15 menit, sambil diaduk sesekali.

12. Biarkan sepenuhnya dingin.

13. Campurkan mentega lembut dengan gula, vanila, dan garam.

14. Kemudian tambahkan tepung yang telah didinginkan, lalu tambahkan cokelat chip.

15. Adonan kue : mentega lembut gula vergeoise 1 sendok teh ekstrak vanila gula pasir telur tepung cokelat hitam chip 1 sejumput garam Campurkan mentega lembut dengan gula dan vanila.

16. Kemudian tambahkan telur, lalu tepung, garam, dan cokelat chip.

17. Simpan sementara untuk menyiapkan brownie.

18. Adonan brownie : 2 telur gula mentega cokelat hitam tepung Kocok telur dengan gula hingga mendapatkan campuran yang mengembang dan berwarna pucat.

19. Lelehkan cokelat dengan mentega, lalu tambahkan ke campuran sebelumnya.

20. Terakhir, masukkan tepung yang telah diayak.

21. Kemudian, dalam cetakan persegi panjang, tuangkan secara bergantian adonan kue dan adonan brownie.

22. Masukkan ke dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 15 hingga 20 menit.

23. Biarkan dingin, lalu potong persegi panjang dengan ukuran yang tepat.

24. Mousse cokelat : susu penuh gelatin cokelat hitam krim cair dengan 35% lemak.

25. Rehidrasi gelatin dalam air dingin.

26. Panaskan susu, lalu tambahkan gelatin yang telah direhidrasi (dan diperas jika Anda menggunakan gelatin lembaran).

27. Tuangkan ke atas cokelat hitam yang telah dilelehkan sebelumnya, haluskan untuk mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap.

28. Ketika campuran mencapai 45°C, kocok krim cair hingga kaku tetapi tidak terlalu kaku dan masukkan perlahan ke dalam ganache.

29. Tambahkan potongan kecil adonan kue mentah ke dalam mousse.

30. Segera lanjutkan ke perakitan.

31. Perakitan : Tuangkan 2/3 mousse ke dasar cetakan, tambahkan beberapa potongan adonan kue.

32. Tambahkan insert namelaka vanila.

33. Tutup dengan mousse, lalu tambahkan brookie.

34. Ratakan, lalu tempatkan di dalam freezer hingga mengeras sepenuhnya.

35. Penyelesaian : cokelat hitam minyak netral Sedikit cokelat putih (opsional) Lelehkan cokelat hitam, lalu tambahkan minyak netral.

36. Keluarkan log yang telah dibekukan, lalu letakkan di atas rak.

37. Tuangkan glasir di atasnya, lalu jika Anda mau, tambahkan sedikit cokelat putih leleh untuk "menggambar"

kue.

38. Tempatkan log di piring saji Anda, di dalam lemari es selama minimal 4 jam agar mencair sebelum Anda menikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com