

Gulungan vanila & kopi

Ingrédients

- 40g gula
- 40g kuning telur
- 160g krim
- 13g kopi instan
- 85g cokelat susu 46% kakao
- 120g mentega lembut
- 60g gula palem
- 60g gula
- 1 telur
- 6g kopi bubuk (2 hingga 3 sendok teh)
- 140g tepung terigu
- 160g cokelat cincang atau keping
- 2,7g gelatin
- 68g susu penuh
- 14g mascarpone
- 1 batang vanili
- 14g gula (1)
- 23g kuning telur
- 8g gula (2)
- 300g krim cair penuh
- 200g cokelat putih
- 25g minyak biji anggur

Préparation

1. Itu dia, sekarang tanggal 24 November, hitung mundur Natal resmi dimulai!
2. Jadi inilah resep bûche pertama tahun ini, dengan aroma kopi dan vanili.
3. Resepnya cukup cepat (sebuah biskuit, mousse, dan insert), dan seperti biasa dengan entremets dan bûche saya, saya membuat dekorasi yang cukup cepat dengan mengoleskan cokelat dengan kuas pada bûche (sejak lama, Anda pasti sudah menyadari bahwa saya bukan penggemar berat glasir cermin), tetapi Anda tentu saja dapat membuat glasir pilihan Anda. Peralatan: Cetakan bûche Silikomart (saya menggunakan cetakan tanpa tika bermotif) Cetakan insert Termometer Pengocok Lempeng berlubang Bahan: Saya menggunakan vanili Tahiti Norohy dan cokelat Bahibé dan Ivoire dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Waktu persiapan: 1 jam 15 menit + 15 menit memasak + pembekuan dan pencairan Untuk bûche sepanjang 25cm: Insert krim kopi: gula kuning telur krim kopi instan cokelat susu 46% kakao Panaskan krim dengan kopi instan.
5. Kocok kuning telur dengan gula, lalu tuangkan krim di atasnya sambil diaduk rata.
6. Tuang kembali semua ke dalam panci dan masak seperti krim Inggris pada suhu 83°C.
7. Kemudian tuangkan krim di atas cokelat, dan aduk dengan spatula atau blender tangan.
8. Tuangkan krim ke dalam cetakan insert dan letakkan di freezer hingga siap dirakit.
9. Blondie cokelat & kopi: mentega lembut gula palem gula 1 telur kopi bubuk (2 hingga 3 sendok teh) tepung terigu cokelat cincang atau keping Anda akan mendapatkan sisa-sisa tetapi sulit untuk mengurangi proporsi kurang dari 1 telur.
10. Campurkan mentega lembut dengan gula dan kopi bubuk, lalu tambahkan telur.
11. Selesaikan dengan mengaduk tepung kemudian cokelat.

12. Tebarkan adonan ke dalam cetakan setebal sekitar 1,5cm (saya menggunakan ring tart).
13. Panggang selama 15 menit pada suhu 180°C kemudian biarkan dingin.
14. Mousse vanili: 2, gelatin susu penuh mascarpone 1 batang vanili gula (1) kuning telur gula (2) krim cair penuh Rehidrasi gelatin dalam mangkuk dengan air dingin.
15. Panaskan susu dengan mascarpone, biji vanili, dan gula (1).
16. Kocok kuning telur dengan gula (2).
17. Tuangkan cairan panas di atasnya, kemudian tuangkan kembali semua ke dalam panci dan masak sambil terus diaduk hingga mencapai 83°C.
18. Tambahkan gelatin yang sudah direhidrasi dan diperas dengan baik.
19. Biarkan hingga dingin hingga mencapai 30°C, kemudian kocok krim cair hingga menjadi krim kocok (jangan terlalu keras, jika tidak akan sulit diaduk).
20. Tambahkan secara perlahan ke krim vanili, kemudian segera lanjut ke tahap perakitan.
21. Perakitan & dekorasi: cokelat putih minyak biji anggur Beberapa biji kopi cokelat & sedikit bubuk vanili Jika Anda menggunakan cetakan baja, ingatlah untuk menggunakan lembaran gitar untuk memudahkan dilepas dari cetakan.
22. Tuangkan setengah mousse vanili ke dalam cetakan, biarkan naik di sisi-sisi untuk melapisi seluruh cetakan dengan baik.
23. Tempatkan insert beku di tengah, kemudian tutup dengan sisa mousse.
24. Selesaikan dengan menempatkan biskuit yang sudah dipotong pada ukuran yang tepat.
25. Masukkan bûche ke dalam freezer hingga benar-benar beku.
26. Kemudian, lelehkan cokelat putih.
27. Ketika sudah meleleh, tambahkan minyak, kemudian biarkan campuran mendingin hingga 35°C.
28. Keluarkan bûche dari cetakan dan lapisi dengan cokelat menggunakan kuas.
29. Hiasi dengan sedikit bubuk vanili dan biji kopi cokelat, kemudian diamkan di kulkas setidaknya 3 jam sebelum menikmatinya!