

Batang Stracciatella

Ingrédients

- 90g susu whole
- 90g krim cair whole
- 35g kuning telur
- 15g gula
- 65g coklat dengan 66% kakao
- 110g cokelat dengan 66% kakao
- 40g mentega
- 1 telur
- 70g gula
- 50g tepung
- 6g pengembang
- 90g keping cokelat
- 2,7g gelatin
- 68g susu whole
- 14g mascarpone
- 1 batang vanila
- 14g gula (1)
- 23g kuning telur
- 8g gula (2)
- 300g krim cair whole
- 100g serutan cokelat
- 300g cokelat ivoire
- 40g minyak biji anggur
- 50g cokelat hitam

Préparation

1. Kue batang kedua untuk Natal 2021 ini, kali ini versi Stracciatella: sebuah kue coklat lengkap di atasnya dengan mousse vanila & serutan coklat dan isian krim coklat hitam, program yang menggoda dan tidak terlalu rumit untuk hasil yang lezat Peralatan: Termometer Pengocok Loyang berperforasi Cetakan batang de Buyer Cetakan isian batang de Buyer Bahan-bahan: Saya menggunakan vanila Norohy, dan coklat Ivoire dan Caraibes dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
2. Waktu persiapan: 1 jam 15 menit + 15 menit memasak + pembekuan dan pencairan Untuk batang sepanjang 30cm: Insert krim coklat: susu whole krim cair whole kuning telur gula coklat dengan 66% kakao Panaskan susu dengan krim.
3. Kocok kuning telur dengan gula, kemudian tuangkan cairan panas ke atasnya sambil diaduk dengan baik.
4. Tuangkan semuanya kembali ke dalam panci, lalu masak dengan diaduk terus-menerus hingga 83°C.
5. Kemudian, tuangkan krim di atas coklat dan campur dengan spatula atau pengaduk tangan.
6. Tuangkan krim ke dalam cetakan isian dan tempatkan di freezer hingga waktu merakit.
7. Kue coklat: coklat dengan 66% kakao mentega 1 telur gula tepung pengembang keping cokelat Lelehkan coklat dengan mentega.
8. Kocok telur dengan gula, lalu tambahkan coklat dan mentega yang telah meleleh.
9. Akhiri dengan menggabungkan tepung, pengembang, dan terakhir keping cokelat.
10. Giling adonan di dalam cetakan (saya menggunakan lingkaran tart), kemudian panggang di 175°C selama 15 menit dan biarkan dingin.
11. Mousse vanila: 2, gelatin susu whole mascarpone 1 batang vanila gula (1) kuning telur gula (2)

krim cair whole serutan coklat Rehidrasi gelatin dalam mangkuk berisi air dingin.

12. Panaskan susu dengan mascarpone, biji vanila dan gula (1).
13. Kocok kuning telur dengan gula (2).
14. Tuangkan cairan panas ke atasnya, lalu tuangkan kembali semuanya ke dalam panci dan masak sambil diaduk terus-menerus hingga 83°C.
15. Tambahkan gelatin yang telah direhidrasi dan diperas dengan baik.
16. Biarkan hingga dingin sampai 30°C, lalu naikan krim cair ke tekstur krim kocok (jangan terlalu kaku, kalau tidak akan sulit untuk digabungkan).
17. Tambahkan dengan hati-hati ke krim Inggris vanila, gabungkan serutan coklat kemudian langsung lanjutkan ke perakitan.
18. Perakitan dan hiasan: coklat ivoire minyak biji anggur coklat hitam Tuangkan setengah mousse ke dalam cetakan batang (jika terbuat dari inox dan bukan silikon, ingatlah untuk menggunakan lembaran plastik untuk memudahkan pelepasan dari cetakan).
19. Tambahkan isian di tengahnya, kemudian tutup dengan sisa mousse.
20. Akhirnya, letakkan biskuit yang dipotong dengan ukuran yang tepat.
21. Tempatkan batang di freezer hingga beku sepenuhnya.
22. Kemudian, lelehkan coklat putih dan tambahkan minyak.
23. Lelehkan coklat hitam.
24. Biarkan coklat turun ke 35°C, kemudian lepaskan batang dari cetakan.
25. Letakkan di atas rak dan tuangkan coklat putih di atasnya.
26. Kemudian, celupkan kuas ke dalam coklat hitam dan "percikkan" batangnya.
27. Tempatkan batang di lemari es dan biarkan mencair setidaknya 3 jam sebelum menikmatinya!