

Gulung Kacang Hazel, Biji Tonka & Karamel (tanpa gluten)

Ingrédients

- 100g gula pasir
- 120g krim cair penuh
- 2 kuning telur
- 30 mentega
- 100g coklat susu dengan 46% kakao
- 50g beurre noisette (sekitar 70-75g mentega awal)
- 40g hazelnut
- 15g bubuk almond
- 15g bubuk hazelnut
- 50g gula bubuk
- 10g maizena
- 10g yogurt plain
- 10g madu
- 38g putih telur (1)
- 38g putih telur (2)
- 27g gula pasir
- 55g coklat azelia
- 75g praliné hazelnut
- 45g cornflake
- 120g susu penuh
- 120g krim cair penuh
- 50g kuning telur
- 20g gula
- 6g gelatin
- 200g praliné hazelnut
- 150g krim cair untuk membuat whipped cream
- 250g coklat susu dengan 46% kakao
- 45g minyak netral tipe biji anggur
- 50g hazelnut cincang

Préparation

1. Bûche keempat untuk Natal 2021 ini, kali ini tentu saja dengan hazelnut!
2. Dipadukan di sini dengan biji tonka dan insert krim karamel, tetapi tentu saja Anda dapat menghilangkan biji tonka jika Anda tidak menyukainya, atau menggantinya dengan vanila, kayu manis.
3. Bûche ini bebas gluten, tetapi Anda juga dapat mengganti cornflake dengan crêpes dentelle dalam lapisan renyahnya jika Anda lebih suka.
4. Terakhir, tingkat organisasi, Anda bisa menyiapkan bûche jauh sebelumnya dan hanya membuat glasir pada saat terakhir; Anda bahkan dapat membagi tugas dalam beberapa hari (satu hari insert, hari lain biskuit + renyah, hari lain mousse, dan akhirnya glasir) karena semua elemen disimpan dalam freezer.
5. Peralatan: Thermometer Spatula mini siku Pelat berlubang Cetakan bûche dari Buyer Cetakan insert bûche dari Buyer Bahan-bahan: Saya menggunakan hazelnut Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk 5% diskon di seluruh situs (tidak terafiliasi).
6. Saya menggunakan coklat Azelia dan Bahibé dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk 20% diskon di seluruh situs (terafiliasi).
7. Waktu persiapan: Untuk bûche sepanjang 30cm: Karamel tonka: gula pasir krim cair penuh 1 biji tonka 2 kuning telur 30 mentega coklat susu dengan 46% kakao Sejumpt garam bunga Siapkan karamel kering dengan gula.

8. Sementara itu, panaskan krim dengan biji tonka parut.
9. Saat karamel sudah berwarna amber, deglaze dengan krim.
10. Angkat dari api dan biarkan dingin beberapa menit.
11. Tambahkan kuning telur sambil diaduk rata (hati-hati jangan terlalu awal, telur bisa menggumpal).
12. Kembalikan ke api dan masak pada suhu 85°C seperti membuat krim kental.
13. Di luar api, tambahkan mentega, garam bunga, dan akhirnya coklat.
14. Aduk rata, lalu tuang karamel ke dalam cetakan insert logam yang telah dilapisi dengan kertas gitar (untuk memudahkan pengeluaran dari cetakan).
15. Untuk resep ini, Anda tidak bisa menggunakan cetakan silikon (karena ini adalah karamel, insert tidak akan mengeras seperti insert klasik lainnya); jika Anda tidak memiliki cetakan logam dan kertas gitar, biarkan krim mendingin dan piping ke dalam bentuk sosis besar saat merakit, atau oleskan di atas biskuit/lapisan renyah dan letakkan di freezer.
16. Biskuit Hazelnut : beurre noisette (sekitar 70- mentega awal) hazelnut bubuk almond bubuk hazelnut gula bubuk maizena yogurt plain madu putih telur (1) putih telur (2) gula pasir Siapkan beurre noisette: masak dengan api kecil sampai berhenti meletup dan berubah warna menjadi amber.
17. Biarkan mendingin.
18. Panggang hazelnut pada suhu 150°C selama 15 menit, kemudian biarkan dingin dan cincang kasar.
19. Tambahkan gula bubuk, bubuk almond, hazelnut, dan maizena.
20. Tambahkan yogurt, madu, dan putih telur (1).
21. Kocok putih telur (2) hingga kaku bersama dengan gula pasir.
22. Tambahkan meringue ke campuran sebelumnya dengan mengaduk perlahan menggunakan spatula.
23. Ambil seperempat dari campuran ini dan masukkan ke beurre noisette.
24. Kemudian, kembalikan ke sisa adonan dan aduk perlahan.
25. Ratakan adonan biskuit di atas loyang yang telah dilapisi kertas perkamen (biskuit harus sedikit lebih besar dari cetakan bûche).
26. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 165°C selama 12 hingga 15 menit.
27. Lapisan renyah praliné: coklat azelia praliné hazelnut cornflake Lelehkan coklat, lalu tambahkan praliné dan cornflake.
28. Potong biskuit hazelnut yang telah didinginkan sesuai ukuran.
29. Ratakan lapisan renyah di atas biskuit, lalu dinginkan di kulkas atau freezer hingga perakitan.
30. Mousse praliné hazelnut & tonka: susu penuh krim cair penuh kuning telur gula gelatin praliné hazelnut 1/3 biji tonka krim cair untuk membuat whipped cream Rehidrasi gelatin dalam mangkuk dengan air dingin.
31. Panaskan susu dan krim dengan biji tonka.
32. Kocok kuning telur dengan gula.
33. Tuang susu sambil diaduk rata, lalu tuang kembali ke dalam panci.
34. Masak pada suhu 85°C sambil diaduk terus-menerus.
35. Selanjutnya, tambahkan gelatin yang telah direhidrasi dan diperas dengan baik, lalu praliné.
36. Biarkan krim kental mendingin hingga 35°C.
37. Kocok krim cair hingga lembut tak terlalu keras.
38. Masukkan secara perlahan ke dalam krim kental, lalu segera lanjutkan dengan perakitan.
39. Perakitan: Tuang setengah mousse ke dalam cetakan yang dilapisi kertas gitar.

40. Tambahkan insert (bahkan setelah beberapa jam, ini akan sulit untuk dimanipulasi, itu normal).
41. Tutupi dengan mousse.
42. Akhiri dengan menambahkan biskuit dan lapisan renyah.
43. Tempatkan di freezer hingga benar-benar membeku.
44. Glasir rocher hazelnut: coklat susu dengan 46% kakao minyak netral tipe biji anggur hazelnut cincang Beberapa hazelnut untuk dekorasi Lelehkan coklat dengan lembut, lalu tambahkan minyak dan hazelnut cincang.
45. Saat glasir mencapai sekitar 35°C, keluarkan bûche dan letakkan di atas rak (letakkan di atas wadah untuk menampung kelebihan glasir).
46. Tuangkan glasir di atasnya.
47. Hiasi dengan hazelnut, lalu biarkan mencair di kulkas selama minimal 3 hingga 4 jam dan akhirnya, nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com