

Gulungan pecan, karamel & coklat

Ingrédients

- 95g krim cair
- 120g puree pecan
- 125g coklat susu
- 25g madu
- 35g mentega
- 40g mentega asin
- 50g tepung
- 65g gula
- 5g baking powder
- 1 telur
- 50g pecan cincang
- 155g gula
- 45g mentega asin
- 70g susu full cream
- 15g mascarpone
- 25g kuning telur
- 10g gula
- 300g krim cair full cream
- 150g karamel
- 170g coklat susu 40%
- 375g krim cair full cream 35% lemak
- 2 sendok makan puree pecan

Préparation

1. Bûche n°3 tahun ini, bûche yang sangat sangat menggugah selera: brownies, karamel, pecan, coklat.
2. cara untuk mengakhiri makan malam Natal dengan baik Perlengkapan: Cetakan bûche Silikomart (saya menggunakan cetakan tanpa alas bermotif) Cetakan insert Kantong semprot Nozzle 12mm Bahan-bahan: Saya menggunakan puree pecan dan pecan Koro: gunakan kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
3. Saya menggunakan coklat Caraibes dan Jivara dari Valrhona: gunakan kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (berafiliasi).
4. Panaskan krim dengan madu.
5. Bersamaan, lelehkan coklat.
6. Tambahkan puree pecan.
7. Kemudian, tuangkan krim panas dalam 3 tahap ke dalam campuran coklat-pecan, aduk rata setelah setiap penambahan.
8. Saat ganache halus dan berkilau, tambahkan mentega yang sudah dipotong kecil-kecil, dan aduk lagi hingga benar-benar tercampur.
9. Tuangkan ganache ke dalam cetakan insert dan letakkan di freezer hingga benar-benar keras.
10. Lelehkan mentega dengan coklat.
11. Kocok telur dengan gula, lalu tambahkan campuran mentega-coklat leleh.
12. Kemudian tambahkan tepung dan baking powder.
13. Terakhir, masukkan pecan.
14. Tuangkan adonan ke dalam cetakan setebal 0,5 hingga 1 cm.

15. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama sekitar 15 menit.
16. Dinginkan kemudian potong kotak ukuran yang sesuai.
17. Panaskan krim cair dengan lembut.
18. Siapkan karamel kering dengan gula.
19. Saat karamel sudah berwarna bagus, deglace dengan sedikit demi sedikit dengan krim panas sambil diaduk rata.
20. Saat homogen, angkat dari api, dan tambahkan mentega dalam potongan kecil.
21. Aduk rata dan biarkan karamel menjadi dingin.
22. Rendam gelatin dalam mangkuk berisi air dingin.
23. Panaskan susu dengan mascarpone dan karamel.
24. Kocok kuning telur dengan gula.
25. Tuangkan cairan panas di atasnya, kemudian tuangkan kembali seluruhnya ke dalam panci dan masak sambil terus diaduk hingga 83°C.
26. Tambahkan gelatin yang sudah direndam dan diperas hingga kering.
27. Biarkan dingin hingga 30°C, kemudian kocok krim cair hingga soft peak (tidak terlalu kaku agar mudah tercampur).
28. Tambahkan perlahan ke dalam krim anglaise dengan karamel, lalu segera lanjutkan dengan perakitan.
29. Perakitan: Tuangkan setengah mousse ke dalam cetakan bûche.
30. Tambahkan insert beku, lalu tutup dengan mousse.
31. Akhiri dengan menambahkan brownies.
32. Letakkan di freezer hingga benar-benar beku.
33. Lelehkan coklat susu di bain-marie atau microwave dengan lembut.
34. Tambahkan puree pecan.
35. Panaskan setengah krim, kemudian tuangkan dalam tiga tahap ke dalam coklat leleh sambil diaduk rata untuk membuat emulsifikasi.
36. Tambahkan kemudian sisa krim dingin, aduk rata kemudian simpan di kulkas selama minimal 6 jam, idealnya semalaman.
37. Kemudian, kocok ganache hingga memperoleh tekstur krim lembut.
38. Piping ganache di atas bûche yang sudah dilempar tetapi masih beku.
39. Bungkus bûche dengan lembaran kertas gitar atau rhodoid, tekan perlahan untuk meratakan ganache, kemudian letakkan kembali di freezer hingga beku total.
40. Finsing: Sedikit karamel Beberapa pecan Lepaskan lembaran kertas gitar dari bûche yang masih beku, letakkan di atas piring saji Anda dan dinginkan selama minimal 3 jam di lemari es.
41. Hiasi dengan sedikit karamel dan beberapa pecan.
42. Kemudian nikmati!