

Spesial Biskuit Batang, Vanila & Cokelat

Ingrédients

- 65g pasta speculoos
- 65g cokelat susu
- 15g madu netral, jenis akasia
- 20g mentega
- 50g tepung T55
- 35g mentega
- 35g telur utuh
- 70g putih telur
- 60g kuning telur
- 45g gula
- 125g speculoos
- 45g mentega
- 2,7g gelatin
- 70g susu full cream
- 15g mascarpone
- 1 batang vanila
- 15g gula pasir (1)
- 25g kuning telur
- 10g gula pasir (2)
- 300g krim cair full cream (dengan 30 atau 35% lemak)
- 175g coklat susu 40%
- 380g krim cair full cream
- 50g pasta speculoos
- 1 biskuit speculoos

Préparation

1. Vanilla, coklat, dan speculoos, itulah program bûche n°4 tahun ini!
2. Tidak seperti bûche lainnya, insert yang satu ini tidak perlu dibekukan sepenuhnya untuk perakitan karena ini adalah biskuit gulung sehingga dalam hal organisasi Anda bisa menyelesaikannya dalam satu hari jika itu membuat Anda nyaman (tetapi Anda juga bisa tentu saja menyiapkannya selama beberapa hari dan membekukan bagian-bagian yang berbeda secara bertahap).
3. Akhirnya, jika ada yang ingin menonjolkan sisi speculoos, Anda bisa menambahkan sedikit bubuk kayu manis dalam mousse vanila Peralatan: Cetakan bûche Silikomart (saya menggunakan cetakan tanpa motif taplak) Thermometer Whisk Paparan berlubang Kantong kue Bahan: Saya menggunakan pasta speculoos Koro : kode ILETAITUNGATEAU untuk 5% diskon untuk seluruh situs (tidak terkait).
4. Saya menggunakan vanila Norohy & coklat Jivara dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk 20% diskon untuk seluruh situs (terkait).
5. Ganache speculoos dan coklat susu: krim cair pasta speculoos cokelat susu madu netral, jenis akasia mentega Panaskan krim dengan madu.
6. Sambil menunggu, lelehkan cokelat.
7. Tambahkan pasta speculoos.
8. Kemudian, tuangkan krim panas dalam 3 bagian ke campuran coklat-speculoos, aduk rata setelah setiap penambahan.
9. Saat ganache halus dan berkilau, tambahkan mentega dalam potongan kecil, dan aduk lagi hingga sepenuhnya tercampur.
10. Bungkus ganache dan biarkan dingin/mengristal sepenuhnya.

11. Biskuit pâte à choux: susu full cream tepung T mentega telur utuh putih telur kuning telur gula Didihkan susu dan mentega.
12. Tambahkan tepung sekaligus di luar api saat mengaduk dengan baik dengan senduk kayu, lalu kembalikan panci ke api sedang untuk mengeringkan adonan (yaitu mengaduknya di atas api selama beberapa menit hingga terbentuk film di dasar panci).
13. Pindahkan adonan ke mangkuk mixer yang dilengkapi dengan daun pengaduk dan nyalakan hingga uap berhenti keluar dari adonan.
14. Jika Anda tidak memiliki mixer, Anda bisa menggunakan spatula, hanya butuh waktu lebih lama.
15. Kemudian tambahkan telur utuh dan kuning telur sedikit demi sedikit hingga adonan menjadi homogen.
16. Kocok putih telur hingga berbusa, kemudian kencangkan dengan gula hingga benar-benar larut.
17. Tambahkan satu sendok meringue ke adonan choux sambil mengaduk dengan kuat, kemudian tambahkan sisa meringue secara perlahan dengan menggunakan spatula.
18. Oleskan adonan di atas nampan yang dilapisi taplak masak atau kertas roti, membentuk persegi panjang kira-kira berukuran 30cm x 25cm.
19. Panggang biskuit dalam oven yang dipanaskan pada suhu 180°C selama 15 hingga 20 menit (amati bagian akhir memasak, biskuit harus tetap lembut agar bisa digulung).
20. Dinginkan.
21. Setelah biskuit mendingin, dan ganache memiliki tekstur lembut, oleskan tipis di atas biskuit.
22. Gulung biskuit, lalu potong sisi-sisi sehingga mendapatkan gulungan dengan panjang 25cm.
23. Tempatkan di dalam freezer selama menyiapkan elemen lainnya.
24. Dasar speculoos dikonsolidasi: speculoos mentega Blender speculoos hingga jadi bubuk.
25. Tambahkan mentega yang sudah cair dan campurkan dengan baik, lalu ratakan campuran tersebut dalam kertas perkamen dengan ukuran cetakan bûche Anda (jadi 24 x 7cm di sini).
26. Buka kertas, lalu panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180° selama 10 menit.
27. Biarkan dingin sepenuhnya sebelum memindahkan biskuit.
28. Mousse vanila: 2, gelatin susu full cream mascarpone 1 batang vanila gula pasir (1) kuning telur gula pasir (2) krim cair full cream (dengan 30 atau 35% lemak) Ayo mulai dengan menyiapkan crème anglaise: rendam gelatin dalam semangkuk air dingin.
29. Didihkan susu, mascarpone, biji vanila, dan gula (1).
30. Kocok kuning telur dengan gula (2).
31. Tuangkan setengah dari susu panas yang sedang direbus sambil dikocok, kemudian tuangkan semuanya kembali ke dalam panci.
32. Masak di atas api kecil hingga mencapai suhu 85°C.
33. Tambahkan gelatin yang sudah direhidrasi dan diperas, lalu dinginkan krimnya.
34. Kocok krim cair hingga mendapatkan tekstur cream yang tidak terlalu kaku.
35. Saat crème anglaise suhunya sekitar 30°C, tambahkan sedikit bagian dari cream dan aduk dengan cepat untuk mencampur.
36. Kemudian tambahkan sisa cream sedikit demi sedikit, dengan hati-hati agar tidak tertumbuk.
37. Segera pindahkan ke perakitan.
38. Perakitan: Tuang setengah dari mousse ke dalam cetakan bûche.
39. Tambahkan biskuit gulung sebagai sisipan.
40. Tutup dengan mousse, lalu akhiri dengan biskuit speculoos.

41. Simpan di freezer hingga beku sepenuhnya.
42. Ganache coklat susu & speculoos, dekor: coklat susu 40% krim cair full cream pasta speculoos 1 biskuit speculoos Lelehkan coklat susu dalam bain-marie atau microwave, lakukan dengan sangat hati-hati.
43. Tambahkan pasta speculoos.
44. Panaskan setengah dari krim, kemudian tuangkan dalam tiga kali pada coklat yang sudah dilelehkan sambil diaduk rata, sehingga emulsi terbentuk.
45. Tambahkan separuh kedua krim yang dingin, aduk rata, lalu tutup dengan foil plastik dan simpan di kulkas selama sedikitnya 6 jam, paling baik semalaman.
46. Keluarkan bûche dari cetakan, letakkan di piring saji Anda dan biarkan cair di kulkas selama setidaknya 3 jam.
47. Kemudian, kocok ganache hingga mendapatkan tekstur yang creamy.
48. Kocok di atas bûche, hias dengan speculoos yang dihancurkan, dan nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com