

Kue Gulung Es Krim Cookie (Christophe Felder & Camille Lesecq)

Ingrédients

- 220g susu utuh
- 60g krim cair utuh
- 10g susu bubuk
- 40g gula pasir
- 1g stabilisator
- 15g trimoline atau madu atau gula
- 45g Guanaja hati (saya menggunakan Guanaja klasik)
- 40g pasta kemiri
- 125g kemiri
- 125g gula pasir
- 60g putih telur
- 105g mentega lembut
- 125g gula merah
- 50g gula pasir
- 3g fleur de sel
- 2g vanila cair
- 180g tepung T45
- 30g kakao bubuk
- 5g baking soda
- 155g cokelat Guanaja
- 2 buah vanila
- 500g susu utuh
- 50g gula pasir (1)
- 25g susu bubuk
- 20g trimoline atau madu atau gula
- 1g stabilisator
- 20g mentega lembut
- 80g kuning telur
- 50g gula pasir (2)
- 300g cokelat hitam 52% kakao
- 75g minyak biji anggur atau kacang tanah
- 70g serpihan kue

Préparation

1. Seperti tahun lalu, saya ingin memberikan Anda bûche es krim.
2. Kali ini, tidak ada kreasi baru, saya mengambil dari buku Bûches de Christophe Felder et Camille Lesecq, yang berisi banyak bûche pâtissière tetapi juga bûche es krim.
3. Di antara mereka, saya pilih bûche yang akan disetujui (hampir) semua orang, bûche Cookie: es krim vanila dan cokelat-kemiri, biskuit cokelat, dan croquines kemiri dan kayu manis, program yang sempurna untuk bulan Desember!
4. Resep ini memerlukan mesin pembuat es krim, selain itu cukup mudah, cukup bagi persiapan dilakukan dalam beberapa hari agar semua bisa dibekukan secara bertahap.
5. Sebagai informasi, Anda akan mendapatkan terlalu banyak croquines dan mungkin terlalu banyak biskuit kakao, tetapi kedua resep ini lezat dinikmati dengan kopi di akhir makan, saya hanya memberitahu Anda ;) Cetakan yang digunakan: Cetakan silikon 25cm Cetakan sisipan Saya menggunakan mesin es krim Kenwood saya yang berfungsi sebagai aksesoris dengan robot saya, kompatibel dengan beberapa robot dari merek yang sama.
6. Panaskan susu, krim, dan susu bubuk hingga 50°C.

7. Tambahkan gula, stabilisator, dan trimoline.
8. Didihkan sambil mengocok terus-menerus.
9. Cincang cokelat, campurkan dengan pasta kemiri, lalu tuangkan cairan mendidih di atasnya dalam tiga kali dan aduk dengan baik.
10. Selanjutnya, dinginkan krim secara menyeluruh di lemari es lalu masukkan ke mesin es krim Anda.
11. Tuangkan es krim yang diperoleh ke dalam cetakan sisipan dan masukkan ke dalam freezer sampai mendapatkan sisipan yang beku kuat.
12. Tumbuk kasar kemiri.
13. Campur gula, vanila, kayu manis, dan kemiri cincang dengan pengocok.
14. Kemudian tambahkan putih telur.
15. Tuang adonan ke dalam panci dan panaskan dengan api kecil sampai mencapai suhu 70°C.
16. Dinginkan sepenuhnya sambil sesekali mengaduk adonan.
17. Biarkan semalam di lemari es.
18. Keesokan harinya, bentuk adonan menjadi bulatan kecil berdiameter 3cm menggunakan sendok di atas loyang yang telah dilapisi kertas roti.
19. Panggang selama sekitar 20 menit pada suhu 170°C, lalu dinginkan sebelum melepaskannya dari loyang.
20. Campur mentega dengan gula, garam, dan vanila.
21. Kemudian tambahkan tepung, kakao, dan baking soda yang telah diayak.
22. Cincang halus cokelat dan tambahkan dengan cepat ke adonan.
23. Masukkan ke dalam lemari es selama 1 jam, lalu gulung adonan di antara dua lembar kertas roti setebal 5mm.
24. Panggang pada suhu 170°C selama 5 menit, kemudian potong kotak 4cm dan panggang lagi selama 5-8 menit.
25. Kemudian, hancurkan sebagian kue-kue untuk mendapatkan pecahan untuk es krim vanila.
26. Panaskan susu dengan biji vanila hingga 30°C.
27. Kemudian tambahkan gula pasir (1), susu bubuk, trimoline, dan stabilisator.
28. Lanjutkan memanaskan hingga 50°C kemudian tambahkan mentega dan didihkan cepat.
29. Kocok kuning telur dengan gula pasir (2) kemudian tuangkan susu mendidih di atasnya.
30. Tuangkan semuanya kembali ke dalam panci dan masak hingga mencapai 85°C.
31. Tuangkan krim ke wadah lain untuk menghentikan memasaknya dan tutup rapat dengan plastik.
32. Masukkan ke dalam lemari es hingga benar-benar dingin.
33. Kemudian, tuangkan ke mesin es krim sambil menambahkan serpihan kue untuk mendapatkan es krim vanila cookie.
34. Perakitan: Tempatkan selembat Rhodoid di dalam cetakan bûche Anda jika tidak menggunakan silikon.
35. Tuangkan sebagian es krim vanila.
36. Tambahkan sisipan es krim cokelat.
37. Tutupi dengan sisa es krim vanila.
38. Ini tidak tercantum dalam resep, tetapi saya memutuskan untuk mengakhiri perakitan dengan beberapa kotak kue cokelat.
39. Kemudian, masukkan ke dalam freezer hingga es krim benar-benar keras supaya mudah dilepas dari cetakan.
40. Lelehkan cokelat perlahan.

41. Tambahkan minyak biji anggur, aduk rata.
42. Akhirnya, hancurkan kue menjadi remah-remah lebih atau kurang besar dan tambahkan ke lapisan gula.
43. Tuangkan lapisan gula ke bûche yang telah beku dan telah dilepas dari cetakan, lalu masukkan kembali ke dalam freezer.
44. Keluarkan beberapa menit sebelum dinikmati, dan nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com