

Log cake alla brookie (cookie / brownie)

Ingrédients

- 1 baccello di vaniglia
- 2g di gelatina
- 170g di cioccolato bianco
- 200g di panna liquida intera
- 75g di farina
- 75g di burro
- 1 pizzico di sale
- 45g di zucchero di tipo muscovado o di canna
- 10g di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 55g di gocce di cioccolato fondente
- 60g di burro ammorbidito
- 20g di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 45g di zucchero semolato
- 30g di uovo
- 80g di farina
- 30g di gocce di cioccolato fondente
- 1 pizzico di sale
- 2 uova
- 100g di zucchero
- 45g di burro
- 45g di cioccolato fondente
- 50g di farina
- 125g di latte intero
- 2g di gelatina
- 145g di cioccolato fondente
- 250g di panna liquida al 35% di materia grassa.
- 300g di cioccolato fondente
- 60g di olio neutro

Préparation

1. Penultima log di quest'anno 2025, e non delle minori poiché si tratta probabilmente di una delle più golose: una loga in stile brookie, con mousse al cioccolato, brownie, cookie dough, biscotto e un namelaka ben cremoso alla vaniglia.
2. Alla fine, nessuna preparazione complicata ma molta golosità per concludere bene i vostri pasti di Natale!
3. Materiale :Il mio stampo per log e stampo per inserti provengono da Guy Demarle: codice di sponsorizzazione FLAVIE10 da indicare all'iscrizione per 10 offerti (affiliato).
4. Ingredienti :Ho utilizzato l'estratto di vaniglia, i baccelli di vaniglia Norohy, il cioccolato Ivoire & il cioccolato Caraibi di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Tempo di preparazione : 1h10 + 20 minuti di cottura + tempo di congelamento / scongelamentoPer una loga di 28cm : Namelaka vaniglia: di latte intero 1 baccello di vaniglia di gelatina di cioccolato bianco di panna liquida intera Fate reidratare la gelatina in acqua fredda.
6. Fate scaldare il latte con i semi del baccello di vaniglia, poi aggiungete la gelatina reidratata (e strizzata se usate fogli).
7. Versate il liquido caldo sul cioccolato bianco precedentemente fuso, poi frullate con un frullatore a immersione per ottenere una ganache liscia e lucida.

8. Aggiungete infine la panna fredda, poi frullate di nuovo.
9. Coprite a contatto e lasciate cristallizzare in frigorifero per almeno 6 ore.
10. Quando la namelaka è completamente cristallizzata, mettetela nel vostro stampo per inserti e ponetelo in congelatore fino a completa presa.
11. Cookie dough : di farina di burro 1 pizzico di sale di zucchero di tipo muscovado o di canna di zucchero semolato 1 cucchiaino di estratto di vaniglia di gocce di cioccolato fondente Stendete la farina su una teglia rivestita di carta da forno e ponetela nel forno preriscaldato a 180°C per circa 10-15 minuti, mescolando di tanto in tanto.
12. Lasciatela raffreddare completamente.
13. Mescolate il burro ammorbidito con gli zuccheri, la vaniglia e il sale.
14. Aggiungete poi la farina raffreddata, poi le gocce di cioccolato.
15. Impasto per biscotti : di burro ammorbidito di zucchero di canna 1 cucchiaino di estratto di vaniglia di zucchero semolato di uovo di farina di gocce di cioccolato fondente 1 pizzico di sale Mescolate il burro ammorbidito con gli zuccheri e la vaniglia.
16. Aggiungete poi l'uovo, poi la farina, il sale e le gocce di cioccolato.
17. Riservate il tempo di preparare il brownie.
18. Impasto per brownie : 2 uova di zucchero di burro di cioccolato fondente di farina Sbattete le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e gonfio.
19. Fate fondere il cioccolato con il burro, poi aggiungeteli al composto precedente.
20. Incorporate infine la farina setacciata.
21. Poi, in un quadro rettangolare, versate alternativamente l'impasto per biscotti e l'impasto per brownie.
22. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 15-20 minuti.
23. Lasciate raffreddare, poi ritagliate un rettangolo della giusta dimensione.
24. Mousse al cioccolato : di latte intero di gelatina di cioccolato fondente di panna liquida al 35% di materia grassa.
25. Reidratate la gelatina in acqua fredda.
26. Fate scaldare il latte, poi aggiungete la gelatina reidratata (e strizzata se usate gelatina in fogli).
27. Versate sul cioccolato fondente precedentemente fuso, frullate per ottenere una ganache liscia e lucida.
28. Quando il composto è a 45°C, montate la panna liquida a neve non troppo ferma e incorporatela delicatamente alla ganache.
29. Aggiungete dei piccoli pezzi di impasto per biscotti crudo nella mousse.
30. Passate immediatamente al montaggio.
31. Montaggio : Versate i 2/3 della mousse sul fondo dello stampo, aggiungete ancora qualche pezzo di cookie dough.
32. Aggiungete l'insert namelaka vaniglia.
33. Ricoprite con la mousse, poi aggiungete il brookie.
34. Lasciate, poi ponete in congelatore fino a completa presa.
35. Finiture : di cioccolato fondente di olio neutro Un po' di cioccolato bianco (opzionale) Fate fondere il cioccolato fondente, poi aggiungete l'olio neutro.
36. Sformate la loga congelata, poi ponetela su una griglia.
37. Versate la glassa sopra, poi se volete aggiungete un po' di cioccolato bianco fuso per "disegnare" dei biscotti.

38. Ponete la loga sul vostro piatto da portata, in frigorifero per almeno 4 ore affinché si scongeli prima di gustarla!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com