

Rolgebak zoals Kinder Bueno

Ingrédients

- 100g volle melk
- 100g T55 bloem
- 70g boter
- 70g hele eieren
- 140g eiwitten
- 120g eidooiers
- 85g suiker
- 270g volle room
- 180g hazelnootpasta
- 250g melkchocolade
- 30g neutrale olie

Préparation

1. Zoals elk jaar, hier is een recept voor een opgerolde kerststronk die weinig materiaal vereist (geen kerststronkvorm) en ook geen vriezer!
2. Ik heb me laten inspireren door de Kinder Bueno chocoladebar om deze kerststronk te maken, met een slagroom van hazelnootpasta van Koro en een krokante chocoladeglazuur.
3. Materiaal :Ik heb de genoezebakmat van Guy Demarle gebruikt: 10 korting op je eerste bestelling met de kortingscode FLAVIE10.
4. Ingrediënten :Ik heb de hazelnootpasta Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet-geaffilieerd).
5. Ik heb de chocolade Jivara van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (geaffilieerd).
6. Bereidingstijd : 1 uur + 15 minuten bakken + 2 uur rustVoor een kerststronk van 25 tot 30 cm lang : Biscuit van chouxdeeg : volle melk T55 bloem boter hele eieren eiwitten eidooiers suiker Breng de melk en de boter aan de kook.
7. Haal van het vuur, voeg de bloem in één keer toe en roer goed met een houten lepel, zet de pan vervolgens weer op middelhoog vuur om het deeg te drogen (dat wil zeggen, roer het op het vuur gedurende een paar minuten totdat er een film op de bodem van de pan verschijnt).
8. Giet het deeg in de kom van de keukenmachine met de klopper en zet deze aan totdat de stoom uit het deeg is verdwenen.
9. Als je geen keukenmachine hebt, kun je met een spatel roeren, het kost je gewoon meer tijd.
10. Voeg vervolgens geleidelijk de hele eieren en de eidooiers toe totdat je een homogeen deeg hebt.
11. Klop de eiwitten stijf, en voeg de suiker toe totdat deze volledig is opgelost.
12. Voeg een lepel meringue toe aan het chouxdeeg terwijl je krachtig roert, en voeg de rest voorzichtig toe met een spatel.
13. Verdeel het deeg in tweeën en spreid elk deel uit op een bakplaat bedekt met een bakmat of bakpapier.
14. Bak om de beurt de twee biscuits in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende 15 tot 20 minuten (let op het einde van de baktijd, de biscuits moeten zacht blijven om ze te kunnen oprollen).
15. Laat ze afkoelen.
16. Slagroom met hazelnootpasta : volle room hazelnootpasta Klop de room stijf met de hazelnootpasta, en ga verder met de montage.

17. Montage : QS van verkruimelde wafels Enkele hazelnoten Smeer de slagroom over het oppervlak van de biscuits (bewaar een beetje voor de afwerking).
18. Voeg een rij hazelnoten aan het begin toe.
19. Voeg verkruimelde wafels toe.
20. Rol de biscuits één voor één op.
21. Spuit bolletjes slagroom op de bovenkant van de kerststronk.
22. Plaats in de koelkast gedurende minstens 2 uur.
23. Afwerking : melkchocolade neutrale olie Een beetje hazelnootpasta Smelt de chocolade, voeg de olie toe.
24. Giet de verkregen glazuur over de kerststronk (de glazuur moet rond de 30-35°C zijn).
25. Laat het kristalliseren, voeg dan de hazelnootpasta in een dunne straal toe en geniet ervan!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com