

Mendiant-bûche (pure chocolade & gedroogd fruit: hazelnoot, pistache, amandel)

Ingrédients

- 12g eidooiers
- 12g suiker
- 0,7g gelatine
- 70g volle room
- 33g pistachepuree
- 12g eidooiers
- 12g suiker
- 0,7g gelatine
- 70g volle room
- 33g amandelpuree
- 50g boter
- 210g pure chocolade
- 200g eiwitten
- 65g kristalsuiker
- 50g eidooiers
- 85g hazelnootpraliné
- 125g volle melk
- 2g gelatine
- 145g pure chocolade
- 250g room met 35% vet.
- 250g pure chocolade
- 65g neutrale olie

Préparation

1. Ik realiseerde me dat ik hier niet zoveel chocolade-log heb, dus besloot ik dit te verhelpen met een log van pure chocolade en gedroogd fruit, geïnspireerd op de klassieke mendiants die je op veel tafels vindt tijdens de feestdagen.
2. Deze log is zowel intens in chocolade als zeer smakelijk met de romige pistache & amandel, en natuurlijk de hazelnootpraliné.
3. Laatste punt, hij is glutenvrij omdat hij geen krokante laag bevat (de crunch komt van de hele gedroogde vruchten) en het chocoladebiscuits is zonder bloem. Benodigdheden :Mijn logvorm en inzetvorm komen van Guy Demarle: kortingscode FLAVIE10 bij inschrijving voor 10 korting (geaffilieerd).
4. Ingrediënten :Ik heb de Caraïbes chocolade van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (geaffilieerd).
5. Ik heb de ahornsiroop en de pecannoten van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
6. Bereidingstijd : 1u30 + 15 minuten bakken + tijd voor invriezen en ontdooienVoor een log van 28cm : Romige pistache-inzet : eidooiers suiker 0, gelatine volle room pistachepuree Hydrateer de gelatine in koud water.
7. Verwarm de room.
8. Klop de eidooiers met de suiker; giet de warme room erover, en kook op 83°C terwijl je constant roert.
9. Haal van het vuur, voeg de gehydrateerde gelatine toe en vervolgens de pistachepuree.
10. Giet de romige vulling in de inzetvorm en plaats deze in de vriezer.
11. Romige amandel-inzet : eidooiers suiker 0, gelatine volle room amandelpuree Hydrateer de gelatine in

koud water.

12. Verwarm de room.

13. Klop de eidooiers met de suiker; giet de warme room erover, en kook op 83°C terwijl je constant roert.

14. Haal van het vuur, voeg de gehydrateerde gelatine toe en vervolgens de amandelpuree.

15. Giet de romige amandelvulling in de inzetvorm bovenop de pistachevulling en plaats deze in de vriezer.

16. Chocoladebiscuits : boter pure chocolade eiwitten kristalsuiker eidooiers hazelnootpraliné Enkele hele hazelnoten, amandelen, pistachenoten Smelt de chocolade en de boter op 50°C.

17. Klop de eiwitten stijf en voeg de suiker toe om een meringue te krijgen.

18. Voeg een klein deel van de opgeklopte eiwitten toe aan het boter/chocolade mengsel, voeg dan de eidooiers toe.

19. Voeg tenslotte de rest van de meringue voorzichtig toe met een spatel.

20. Giet in een bakvorm en bak 10 tot 15 minuten op 180°C.

21. Laat afkoelen en snijd vervolgens twee rechthoeken van 28cm lang en 7cm breed.

22. Smeer de hazelnootpraliné op een van de twee en voeg de hele gedroogde vruchten toe.

23. Bedek met het tweede biscuit.

24. Plaats in de vriezer tot het monteren.

25. Pure chocolade mousse : volle melk gelatine pure chocolade room met 35% vet.

26. Hydrateer de gelatine in koud water.

27. Verwarm de melk en voeg de gehydrateerde gelatine toe (en uitgeknepen als je gelatinebladen gebruikt).

28. Giet over de eerder gesmolten pure chocolade, mix tot je een gladde en glanzende ganache hebt.

29. Wanneer het mengsel 45°C is, klop de room op tot een niet te stevige slagroom en voeg deze voorzichtig toe aan de ganache.

30. Ga onmiddellijk verder met het monteren.

31. Montage : Giet 1/3 van de mousse op de bodem van de vorm.

32. Voeg de pistache/amandel-inzet toe, dek af met mousse.

33. Eindig met de dubbele chocoladebiscuits, en strijk de rest van de mousse glad.

34. Plaats in de vriezer tot volledig is gezet.

35. Afwerking : pure chocolade neutrale olie Enkele hele pistachenoten, amandelen, hazelnoten Smelt de chocolade, voeg de olie toe en meng goed.

36. Stort de log en plaats deze op een rooster.

37. Giet de glazuur erover, voeg de hele gedroogde vruchten toe.

38. Laat minimaal 4 uur in de koelkast ontdooien voordat je ervan geniet!