

Kastanjeboom & gezouten karamel boter

Ingrédients

- 150g suiker
- 100g vloeibare room
- 50g gezouten boter
- 30g eidooiers
- 20g suiker
- 2g gelatine
- 75g volle melk
- 75g vloeibare room
- 175g kastanjepuree
- 105g kastanjepuree
- 45g boter
- 1 ei
- 45g kastanjemeel
- 15g suiker
- 10g amandelpoeder
- 7g honing
- 3g bakpoeder
- 1 theelepel vanille-extract
- 3g gelatine
- 70g volle melk
- 15g mascarpone (vervangbaar door vloeibare room met 35% vetgehalte)
- 25g eidooiers
- 10g suiker
- 300g volle room
- 150g karamel
- 300g dulcey chocolade
- 60g neutrale olie

Préparation

1. Ik heb nog een paar recepten voor kerststollen te delen voor kerst 2025, dus hier is er een: ik had nog nooit een kastanjestol gemaakt, een toch vrij traditioneel recept, en iemand stelde de combinatie met karamel voor, en het resultaat is daar.
2. Een zeer smakelijke stol met zijn karamelbotercrème, en glutenvrij omdat het biscuit alleen kastanjemeel bevat.
3. Je kunt natuurlijk ook een kant-en-klare karamelbotercrème gebruiken, en als je niet een te zoete stol wilt, raad ik je aan om de suikergehalte van de kastanjepuree te controleren. Benodigdheden: Mijn stolvorm en invogvorm komen van Guy Demarle: gebruik de code FLAVIE10 bij inschrijving voor 10 korting (affiliate).
4. Ingrediënten: Ik heb de vanille-extract Norohy en de dulcey chocolade van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affiliate).
5. Bereidingstijd: 1u30 + 15 minuten bakken + tijd voor invriezen & ontdooien. Voor een stol van 28cm: Karamel met gezouten boter: suiker vloeibare room gezouten boter. Optioneel: vanille-extract. Maak een droge karamel met de suiker.
6. Verwarm ondertussen de room (met de vanille als je die gebruikt).
7. Wanneer de karamel een mooie amberkleur heeft, blus je deze geleidelijk af met de warme room (pas op dat je je niet verbrandt, het mengsel zal uitzetten en bubbelen).
8. Voeg daarna de in kleine stukjes gesneden boter toe.

9. Kook nog 2 tot 3 minuten door, giet de karamel in een pot en laat afkoelen.
10. Invoegsel met kastanjepuree : eidooiers suiker gelatine volle melk vloeibare room
kastanjepuree Optioneel : een beetje vanille-extract Hydrateer de gelatine in koud water.
11. Klop de eidooiers met de suiker.
12. Verwarm de melk met de room (en de vanille als je die gebruikt).
13. Giet dit over de eidooiers terwijl je goed mengt, en giet alles terug in de pan.
14. Kook tot de nappe (83°C) terwijl je constant roert, en voeg dan van het vuur af de gehydrateerde (en uitgeknepen als je bladen gebruikt) gelatine en de kastanjepuree toe.
15. Wanneer de crème goed homogeen is, giet je deze in de invoegvorm en plaats je deze in de vriezer tot volledig gestold.
16. Zachte kastanjetaart : kastanjepuree boter 1 ei kastanjemeel suiker amandelpoeder honing
bakpoeder 1 theelepel vanille-extract Meng de zachte boter met de suiker, voeg dan het ei toe.
17. Voeg de vanille en kastanjepuree toe, gevolgd door de honing en amandelpoeder, en tenslotte de bloem en het bakpoeder.
18. Giet het beslag in een rechthoekige vorm.
19. Bak in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende 10 tot 15 minuten, het biscuit moet goudbruin en zacht zijn.
20. Mousse met gezouten karamel : gelatine volle melk mascarpone (vervangbaar door vloeibare room met 35% vetgehalte) eidooiers suiker volle room karamel Hydrateer de gelatine in een kom met koud water.
21. Verwarm de melk met de mascarpone en de karamel.
22. Klop de eidooiers met de suiker.
23. Giet de warme vloeistof erover, giet alles terug in de pan en kook al roerend tot 83°C.
24. Voeg de gehydrateerde en goed uitgeknepen gelatine toe.
25. Laat afkoelen tot 30°C, en klop de vloeibare room tot slagroom (niet te stevig, anders is het moeilijker om te mengen).
26. Voeg het voorzichtig toe aan de karamelcrème, en ga dan onmiddellijk verder met het opbouwen.
27. Bouw : Giet 2/3 van de mousse in de bodem van je stolvorm.
28. Voeg het bevroren invoegsel in het midden toe.
29. Bedek met een beetje mousse, dan het biscuit dat op de juiste maat is gesneden.
30. Strijk tenslotte glad met mousse voordat je de vorm in de vriezer plaatst tot volledig gestold.
31. Afwerking : dulcey chocolade neutrale olie Enkele gekonfijte kastanjes en karamel voor de decoratie Smelt de dulcey chocolade langzaam en voeg de neutrale olie toe.
32. Wanneer de glazuur homogeen is en ongeveer 35°C, haal de stol uit de vorm en plaats deze op een rooster.
33. Giet de glazuur over de stol.
34. Laat kristalliseren en decoreer met een beetje karamel en enkele gekonfijte kastanjes.
35. Laat de stol minstens 4 uur in de koelkast ontdooien voordat je ervan geniet!