

Bûche op zijn brookie (cookie / brownie)

Ingrédients

- 1 vanillestok
- 2g gelatine
- 170g witte chocolade
- 200g volle room
- 75g bloem
- 75g boter
- 1 snufje zout
- 45g muscovado suiker of kandijsuiker
- 10g kristalsuiker
- 1 theelepel vanille-extract
- 55g pure chocolade chips
- 60g zachte boter
- 20g kandijsuiker
- 1 theelepel vanille-extract
- 45g kristalsuiker
- 30g ei
- 80g bloem
- 30g pure chocolade chips
- 1 snufje zout
- 2 eieren
- 100g suiker
- 45g boter
- 45g pure chocolade
- 50g bloem
- 125g volle melk
- 2g gelatine
- 145g pure chocolade
- 250g room met 35% vet.
- 300g pure chocolade
- 60g neutrale olie

Préparation

1. Voorlaatste log van dit jaar 2025, en niet de minste, want het is waarschijnlijk een van de meest verleidelijke: een log in brookie-stijl, met chocolade mousse, brownie, cookie dough, koekjes en een heerlijke namelaka met vanille.
2. Uiteindelijk geen ingewikkelde bereiding, maar veel lekkernij om uw kerstmaaltijden goed af te sluiten!
3. Benodigdheden :Mijn logvorm en inzetvorm komen van Guy Demarle: gebruik de code FLAVIE10 bij inschrijving voor 10 korting (affiliate).
4. Ingrediënten :Ik heb vanille-extract, vanillestokken van Norohy, Ivoire chocolade & Caraïben chocolade van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affiliate).
5. Bereidingstijd : 1u10 + 20 minuten bakken + tijd voor invriezen / ontdooienVoor een log van 28cm : Namelaka vanille: volle melk 1 vanillestok gelatine witte chocolade volle room Hydrateer de gelatine in koud water.
6. Verwarm de melk met de zaadjes van de vanillestok en voeg de gehydrateerde gelatine (en uitgeknepen als je bladen gebruikt) toe.
7. Giet de warme vloeistof over de eerder gesmolten witte chocolade en mix met een staafmixer tot je een gladde en glanzende ganache hebt.

8. Voeg tenslotte de koude room toe en mix opnieuw.
9. Dek af met plasticfolie en laat minimaal 6 uur in de koelkast opstijven.
10. Wanneer de namelaka volledig is opgesteven, doe je deze in je inzetvorm en plaats je deze in de vriezer tot hij volledig is gestold.
11. Cookie dough : bloem boter 1 snufje zout muscovado suiker of kandisuiker kristalsuiker 1 theelepel vanille-extract pure chocolade chips Verspreid de bloem op een bakplaat bekleed met bakpapier en plaats deze in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende ongeveer 10 tot 15 minuten, af en toe roerend.
12. Laat volledig afkoelen.
13. Meng de zachte boter met de suikers, de vanille en het zout.
14. Voeg vervolgens de afgekoelde bloem toe, gevolgd door de chocolade chips.
15. Koekdeeg : zachte boter kandisuiker 1 theelepel vanille-extract kristalsuiker ei bloem pure chocolade chips 1 snufje zout Meng de zachte boter met de suikers en de vanille.
16. Voeg vervolgens het ei toe, gevolgd door de bloem, het zout en de chocolade chips.
17. Bewaar het terwijl je de brownie bereidt.
18. Brownie beslag : 2 eieren suiker boter pure chocolade bloem Klop de eieren met de suiker tot je een bleke en luchtige massa hebt.
19. Smelt de chocolade met de boter en voeg deze toe aan het vorige mengsel.
20. Voeg tenslotte de gezeefde bloem toe.
21. Giet om en om het koekdeeg en het brownie beslag in een rechthoekige vorm.
22. Bak in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende 15 tot 20 minuten.
23. Laat afkoelen en snijd een rechthoek van de juiste maat.
24. Chocolade mousse : volle melk gelatine pure chocolade room met 35% vet.
25. Hydrateer de gelatine in koud water.
26. Verwarm de melk en voeg de gehydrateerde gelatine (en uitgeknepen als je gelatinebladen gebruikt) toe.
27. Giet over de eerder gesmolten pure chocolade en mix om een gladde en glanzende ganache te verkrijgen.
28. Wanneer het mengsel 45°C is, klop de room tot een niet te stevige slagroom en voeg deze voorzichtig toe aan de ganache.
29. Voeg kleine stukjes rauw koekdeeg toe aan de mousse.
30. Ga onmiddellijk verder met het opbouwen.
31. Bouw : Giet 2/3 van de mousse op de bodem van de vorm, voeg nog wat stukjes koekdeeg toe.
32. Voeg de namelaka vanille inzet toe.
33. Dek af met de mousse en voeg de brookie toe.
34. Strijk glad en plaats in de vriezer tot hij volledig is gestold.
35. Afwerking : pure chocolade neutrale olie Een beetje witte chocolade (optioneel) Smelt de pure chocolade en voeg de neutrale olie toe.
36. Ontvorm de bevroren log en plaats deze op een rooster.
37. Giet de glazuur eroverheen en als je wilt, voeg dan een beetje gesmolten witte chocolade toe om "koekjes" te "tekenen".
38. Plaats de log op je serveerschaal en laat minimaal 4 uur in de koelkast ontdooien voordat je ervan geniet!