

Provensalsk rullekake (lavendelhonning, mandel og olivenolje)

Ingrédients

- 50g mandelpuré
- 10g lavendelhonning
- 70g mandelkrem
- 110g hvit sjokolade
- 53g hvetemel T45
- 3g bakepulver
- 33g olivenolje
- 20g smør
- 1 egg i romtemperatur
- 30g sukker
- 25g lavendelhonning
- 45g mandelpuré
- 60g hvit sjokolade
- 30g sprø kjeks
- 200g yoghurt med minimum 7% fett
- 4g gelatin
- 250g kremfløte med 35% fett
- 100g lavendelhonning

Préparation

1. Liten nyhet for meg i år til jul, jeg har blitt invitert til å samarbeide med sjokoladebutikken i byen min, sjokoladebutikken l'Or Brun, for å lage deres julekaker.
2. Blant de foreslåtte kakene ønsket jeg en som fremhevet Provence og dens spesialiteter; slik laget jeg denne kaken med lavendelhonning, mandler og olivenolje.
3. Hvis du liker disse smakene, anbefaler jeg å lage den, den er en av de enkleste kakene å lage med sin yoghurtiskum, madeleine-kake og 100% mandelganache med mandelkrem i stedet for vanlig krem.
4. Utstyr: Silikomart julekakeform (jeg har brukt formen uten mønster) Insertform Sprøyteposer Ingredienser: Jeg har brukt mandelpuré og hele mandler fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
5. Jeg har brukt sjokoladen Ivory fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
6. Forberedelsestid: 1t20 + 15 minutter steking + frysing/tiningFor en kake på 25 cm: Mandelinnlegg: mandelpuré lavendelhonning mandelkrem hvit sjokolade Varm opp mandelkremen med honningen og mandelpuréen.
7. Samtidig smelt sjokoladen.
8. Hell den varme kremen over sjokoladen og miks for å få en glatt og skinnende ganache.
9. Hell i insertformen.
10. Madeleine med honning: hvetemel T45 bakepulver olivenolje smør 1 egg i romtemperatur sukker lavendelhonning Sikt melet med bakepulveret og smelt smøret.
11. Bland eggene, sukkeret og honningen med en slikkepott, og tilsett deretter melet og bakepulveret.
12. Til slutt tilsett smeltet smør og olivenolje.
13. Sett deigen i kjøleskapet i minimum 6 timer, helst en natt.
14. Deretter hell deigen i en form av riktig størrelse og stek i en forvarmet ovn på 180°C.
15. Stek i 2 minutter, senk deretter temperaturen til 160°C og stek i ytterligere ti minutter.

16. Sprø mandel & hvit sjokolade: mandelpuré hvit sjokolade sprø kjeks Smelt sjokoladen.
17. Tilsett mandelpuréen, deretter de smuldrede sprø kjeksene.
18. Fordel sprøen over den tilpassede kaken, og plasser alt i fryseren.
19. Yoghurtmousse & lavendelhonning: yoghurt med minimum 7% fett gelatin kremfløte med 35% fett lavendelhonning Rehydrere gelatinen i kaldt vann.
20. Deretter, sil den og smelt den i mikrobølgeovn eller vannbad.
21. Samtidig, varm opp 2 spiseskjeer yoghurt.
22. Bland den smeltede gelatinen med den varme yoghurten, og tilsett resten av yoghurten og honningen (også smeltet hvis den er for solid).
23. Pisk kremfløten til en ikke for fast krem, og fold den forsiktig inn i yoghurtblandingen.
24. Montering: Hell 2/3 av moussen i julekakeformen, og la den gå oppover kantene på formen.
25. Tilsett mandelinnlegget.
26. Dekk med moussen, og tilsett kaken/sprøen.
27. Plasser i fryseren til den er helt stivnet.
28. Dekorasjon: Omtrent hakkede mandler Demonter kaken og la den tine i noen minutter, og rull den deretter i hakkede mandler.
29. La den tine i kjøleskapet i minimum 3 til 4 timer før du nyter den!