

Blåbær- og sitronrullekake

Ingrédients

- 2 egg
- 65g sitronsaft
- 75g sukker
- 110g smør
- 60g sukker
- 5g sitronsaft
- 1 egg
- 12g melk
- 62g mel
- 2g bakepulver
- 25g smør
- 37g olivenolje
- 50g sukker
- 100g sitronsaft
- 4g pektin NH
- 20g olivenolje
- 24g vann
- 80g sukker
- 35g blåbærpuré
- 75g blåbærpuré (1)
- 150g blåbærpuré (2)
- 55g italiensk marengs
- 10g gelatin
- 150g blåbærpuré
- 200g sukker
- 50g glukose

Préparation

1. Hvis du leter etter en fruktig, syrlig og veldig lettlogg for å avslutte julemåltidet ditt på en vakker måte, er du på rett sted!
2. Jeg har bevisst laget denne loggen uten sprø lag, med en ultra myk madeleine-kake (oppskrift av Christophe Felder) for å få en dessert som smelter i munnen, men du kan selvfølgelig legge til et sprø lag hvis du ønsker det.
3. Bortsett fra det, vil du finne en intens blåbærmousse (jeg har brukt oppskriften fra Adamance), en sitronkrem som innsetting og en sitrongelé (oppskrift av Jeffrey Cagnes) for enda mer piff!
4. Det er ikke sesong, så jeg har ikke brukt ferske blåbær, men mellom puréen av ville blåbær og de kandiserte blåbærene var loggen veldig aromatisk og fargerik. Ingredienser :Jeg har brukt blåbærpuré fra Adamance fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
5. Jeg har brukt de kandiserte blåbærene funnet hos Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 som skal oppgis ved registrering for 10 i gave (tilknyttet).
6. Utstyr :Min loggform og innsetningsform (samt mine sprøyteposer) kommer fra Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 som skal oppgis ved registrering for 10 i gave (tilknyttet).
7. Forberedelsestid: 1t40 + 20 minutter steketid + fryse-/tine-tidFor enlogg på 28 cm: Innsetting sitronkrem: 2 egg sitronsaft Skallene fra 2 sitroner sukker smør Bland sitronskallene med sukkeret.
8. Tilsett eggene, visp godt, deretter sitronsaften.
9. Hell alt i en kjele og la det tykne over middels varme mens du rører hele tiden.
10. Fjern fra varmen, tilsett smøret og miks med en stavmikser til du får en glatt og kremet konsistens.

11. Hell kremen i innsettingsformen og plasser i fryseren til den er helt stivnet.
12. Madeleine-kake med sitron & olivenolje: sukker Skallene fra 1 sitron sitronsaft 1 egg melk mel bakepulver smør olivenolje Noen kandiserte blåbær Smelt smøret og la det avkjøles, tilsett deretter olivenoljen.
13. Forvarm ovnen til 220°C.
14. Bland sukkeret med skallene, sitronsaften, egget og melken.
15. Inkluder det siktede melet og bakepulveret, og til slutt blandingen av smør og olje.
16. Når deigen er homogen, hell den i formen din (jeg stekte den direkte i en loggform) og tilsett de kandiserte blåbærene over hele overflaten.
17. Senke temperaturen i ovnen til 180°C og stek i 20 minutter.
18. La avkjøle, og skjær toppen av kaken for å gjøre den flat.
19. Sitrongelé: sukker sitronsaft pektin NH olivenolje Bland sukkeret og pektinen.
20. Kok opp sitronsaften og hell sukker-pektinblanding over mens du rører.
21. Kok opp igjen og la det koke i noen minutter.
22. La det avkjøles raskt i kjøleskapet eller fryseren.
23. Deretter, miks med stavmikseren med olivenoljen til du får en homogen gelé og sett til side til montering.
24. Intens blåbærmousse: Italiensk marengs: du vil ha for mye marengs, men det er komplisert å lage en mindre mengde.
25. eggehviter vann sukker Lag en sirup med vannet og sukkeret.
26. Når sirupen når 110°C, begynner du å piske eggehviten.
27. Når sirupen når 118°C, hell den sakte over de piskede eggehviten og fortsett å piske til du får en glatt og blank marengs.
28. Blåbærkrem: kremfløte blåbærpuré Pisk fløten med blåbærpuréen til du får en krem som ikke er for fast.
29. Blåbærmousse: 5, gelatin blåbærpuré (1) blåbærpuré (2) Blåbærkremen italiensk marengs Rehydrere gelatinen i den kalde blåbærpuréen (1) i omtrent femten minutter (tiden det tar å lage italiensk marengs og kremen).
30. Deretter, varm opp blandingen til 60°C og tilsett den kalde blåbærpuréen (2).
31. Bland 1/3 av denne blandingen med den italienske marengsen med en visp, og tilsett deretter resten forsiktig med en slikkepott.
32. Avslutt med å forsiktig blande inn blåbærkremen og gå videre til montering.
33. Montering: Hell 2/3 av moussen i bunnen av loggformen.
34. Tilsett de kandiserte blåbærene.
35. I midten, sprøyt sitrongeléen, og tilsett sitronkremen som innsetting.
36. Dekk med mousse, og tilsett madeleine-kaken.
37. Jevn ut og plasser i fryseren.
38. Blåbærglasur: gelatin blåbærpuré sukker glukose Oppskrift tilpasset fra nettstedet encoreungateau.
39. La gelatin i kaldt vann for å rehydrere.
40. Kok opp blåbærpuréen, sukkeret og glukosen.
41. Tilsett den rehydrerte (og pressede hvis du bruker blader) gelatinen.
42. Bland godt, og hell deretter i et glass og la det avkjøles.
43. Demonter loggen og plasser den på et stativ.
44. Varm opp blåbærglasuren til 30-35°C.

45. Hell den over loggen, tilsett noen sitronskall og kandiserte blåbær.
46. La den tine i kjøleskapet i minimum 4 timer før du nyter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com