

Mendiant-rullekake (mørk sjokolade og tørket frukt: hasselnøtt, pistasj, mandel)

Ingrédients

- 12g eggeplommer
- 12g sukker
- 0,7g gelatin
- 70g hel fløte
- 33g pistaciemos
- 12g eggeplommer
- 12g sukker
- 0,7g gelatin
- 70g hel fløte
- 33g mandelmos
- 50g smør
- 210g mørk sjokolade
- 200g eggehviter
- 65g sukker
- 50g eggeplommer
- 85g hasselnøttpraliné
- 125g helmelk
- 2g gelatin
- 145g mørk sjokolade
- 250g fløte med 35% fett.
- 250g mørk sjokolade
- 65g nøytral olje

Préparation

1. Jeg innså at jeg ikke hadde så mye sjokoladefyllt blogg her, så jeg bestemte meg for å fikse det med en blogg av mørk sjokolade og tørket frukt, inspirert av de klassiske mendiants som man finner på mange bord i løpet av høytiden.
2. Denne loggen er både intens i sjokolade og veldig smakfull med pistacie- og mandelkrem, og selvfølgelig hasselnøttpraliné.
3. En siste ting, den er glutenfri siden den ikke inneholder sprøtt (den sprø følelsen kommer fra de hele tørkede fruktene) og sjokoladekaken er uten mel Utstyr :Min loggform og innsatsform kommer fra Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 å oppgi ved registrering for 10 i gave (tilknyttet).
4. Ingredienser :Jeg har brukt Caraïbes sjokolade fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
5. Jeg har brukt lønnesirup og pekannøtter fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
6. Forberedelsestid : 1t30 + 15 minutter steketid + fryse- og tiningstidFor en logg på 28cm : Pistacie kreminnsats : eggeplommer sukker 0, gelatin hel fløte pistaciemos Rehydrere gelatinen i kaldt vann.
7. Varm opp fløten.
8. Pisk eggeplommene med sukker; hell den varme fløten over, og kok ved 83°C mens du rører hele tiden.
9. Ta av varmen, tilsett den rehydrerte gelatinen og deretter pistaciemosen.
10. Hell kremen i innsatsformen, og plasser den i fryseren.
11. Mandel kreminnsats : eggeplommer sukker 0, gelatin hel fløte mandelmos Rehydrere gelatinen i kaldt vann.

12. Varm opp fløten.
13. Pisk eggeplommene med sukker; hell den varme fløten over, og kok ved 83°C mens du rører hele tiden.
14. Ta av varmen, tilsett den rehydrerte gelatinen og deretter mandelmosen.
15. Hell mandelkremen i innsatsformen over pistacie-kremen, og plasser den i fryseren.
16. Chokoladekake : smør mørk sjokolade eggehviter sukker eggeplommer hasselnøttpraliné Noen hele hasselnøtter, mandler, pistachene Smelt sjokoladen og smøret ved 50°C.
17. Pisk eggehviten til stiv marengs med sukker.
18. Inkorporer en liten del av de piskede eggehviten i smør/sjokoladeblandingen, og tilsett deretter eggeplommene.
19. Til slutt, tilsett resten av marengsen forsiktig med en slikkepott.
20. Hell i en form, og stek i 10 til 15 minutter ved 180°C.
21. La avkjøle, og skjær deretter ut to rektangler på 28cm lange og 7cm brede.
22. På den ene, smør hasselnøttpraliné og tilsett de hele tørkede fruktene.
23. Dekk med den andre kaken.
24. Plasser i fryseren til montering.
25. Mousse av mørk sjokolade : helmelk gelatin mørk sjokolade fløte med 35% fett.
26. Rehydrere gelatinen i kaldt vann.
27. Varm opp melken, og tilsett deretter den rehydrerte gelatinen (og presset hvis du bruker gelatinplater).
28. Hell over den smeltede mørke sjokoladen, og miks for å få en glatt og skinnende ganache.
29. Når blandingen er på 45°C, pisk fløten til en ikke for stiv krem og fold den forsiktig inn i ganachen.
30. Gå umiddelbart videre til montering.
31. Montering : Hell 1/3 av moussen i bunnen av formen.
32. Tilsett pistacie/mandelinnsetsen, og dekk deretter med mousse.
33. Avslutt med å legge til den doble sjokoladekaken, og glatt ut med moussen.
34. Plasser i fryseren til fullstendig stivning.
35. Ferdigstilling : mørk sjokolade nøytral olje Noen hele pistachene, mandler, hasselnøtter Smelt sjokoladen, og tilsett oljen og bland godt.
36. Demonter loggen og plasser den på en rist.
37. Hell glasuren over, og tilsett de hele tørkede fruktene.
38. La tine i kjøleskapet i minst 4 timer før du nyter!