

Kastanjekake med saltet karamell

Ingrédients

- 150g sukker
- 100g kremfløte
- 50g saltet smør
- 30g eggeplommer
- 20g sukker
- 2g gelatin
- 75g helmelk
- 75g kremfløte
- 175g kastanjekrem
- 105g kastanjekrem
- 45g smør
- 1 egg
- 45g kastanjemel
- 15g sukker
- 10g mandelmel
- 7g honning
- 3g bakepulver
- 1 teskje vaniljeekstrakt
- 3g gelatin
- 70g helmelk
- 15g mascarpone (kan erstattes med kremfløte med 35% fett)
- 25g eggeplommer
- 10g sukker
- 300g hel fløte
- 150g karamell
- 300g dulcey sjokolade
- 60g nøytral olje

Préparation

1. Jeg har fortsatt noen oppskrifter på julelogger å dele med dere for julen 2025, så her er en: jeg hadde ikke laget enlogg med kastanje ennå, en oppskrift som er ganske tradisjonell, og noen foreslo kombinasjonen med karamell, og resultatet er her.
2. En veldig smakfulllogg med sin mousse av saltet smørkaramell, og uten gluten siden kaken kun inneholder kastanjemel.
3. Du kan selvfølgelig bruke en kjøpt saltet smørkaramell, og hvis du ikke vil ha en for søtlogg, anbefaler jeg å sjekke sukkerinnholdet i kastanjekremen Utstyr: Minloggform og innsatsform kommer fra Guy Demarle: rabattkode FLAVIE10 å oppgi ved registrering for 10 i gave (tilknyttet).
4. Ingredienser: Jeg har brukt vaniljeekstrakt fra Norohy og dulcey sjokolade fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
5. Forberedelsestid: 1t30 + 15 minutters steketid + fryse- og tiningstidFor enlogg på 28 cm: Saltet smørkaramell: sukker kremfløte saltet smør Valgfritt: vaniljeekstrakt Lag en tørr karamell med sukkeret.
6. Samtidig, varm opp fløten (med vanilje hvis du bruker det).
7. Når karamellen har en vakker gylden farge, deglaserer du den gradvis med den varme fløten (vær forsiktig så du ikke brenner deg, blandingen vil heve seg og lage bobler).
8. Deretter tilsetter du smøret kuttet i små biter.
9. Fortsett å koke i 2 til 3 minutter, hell deretter karamellen i et glass og la den avkjøle.

10. Innsats med kastanjekrem: eggeplommer sukker gelatin helmelk kremfløte kastanjekrem Valgfritt: litt vaniljeekstrakt Rehydrere gelatinen i kaldt vann.
11. Pisk eggeplommene med sukkeret.
12. Varm opp melken med fløten (og vanilje hvis du bruker det).
13. Hell dem over eggeplommene mens du blander godt, og hell deretter alt tilbake i kjelen.
14. Kok til napp (83°C) mens du rører kontinuerlig, deretter ta av varmen og tilsett den rehydrerte gelatinen (og presset hvis du bruker plater) og kastanjekremen.
15. Når kremen er godt homogen, hell den i innsatsformen og plasser den i fryseren til den er helt stivnet.
16. Saftig kastanjekake: kastanjekrem smør 1 egg kastanjemel sukker mandelmel honning bakepulver 1 teskje vaniljeekstrakt Bland det myke smøret med sukkeret, og tilsett deretter egget.
17. Tilsett vanilje og kastanjekremen, deretter honningen og mandelmelet, og til slutt melet og bakepulveret.
18. Hell røren i en rektangulær form.
19. Stek i den forvarmede ovnen på 180°C i 10 til 15 minutter, kaken skal være gylden og myk.
20. Mousse av saltet smørkaramell: gelatin helmelk mascarpone (kan erstattes med kremfløte med 35% fett) eggeplommer sukker hel fløte karamell Rehydrere gelatinen i en bolle med kaldt vann.
21. Varm opp melken med mascarponen og karamellen.
22. Pisk eggeplommene med sukkeret.
23. Hell den varme væsken over, hell deretter alt tilbake i kjelen og kok under konstant omrøring til 83°C.
24. Tilsett den rehydrerte og godt pressede gelatinen.
25. La den avkjøle til 30°C, og pisk deretter fløten til krem (ikke for stiv, ellers blir det vanskeligere å blande).
26. Tilsett den forsiktig til karamellkremen, og gå deretter umiddelbart videre til montering.
27. Montering: Hell 2/3 av moussen i bunnen av loggformen din.
28. Legg den fryste innsatsen i midten.
29. Dekk med litt mousse, deretter den reduserte kaken i riktig størrelse.
30. Til slutt, glatt ut med mousse før du plasserer formen i fryseren til den er helt stivnet.
31. Ferdiggjøring: dulcey sjokolade nøytral olje Noen glasert kastanjer og karamell til dekorasjon Smelt forsiktig dulcey sjokoladen og tilsett den nøytrale oljen.
32. Når glasuren er homogen og omtrent 35°C, ta loggen ut av formen og plasser den på en rist.
33. Hell glasuren over loggen.
34. La den krystallisere, og dekorer deretter med litt karamell og noen glasert kastanjer.
35. La loggen tine i kjøleskapet i minst 4 timer før du nyter den!