

Brookie-rullkake (cookie / brownie)

Ingrédients

- 1 vaniljestang
- 2g gelatin
- 170g hvit sjokolade
- 200g hel fløte
- 75g mel
- 75g smør
- 1 klype salt
- 45g muscovado- eller brunt sukker
- 10g sukker
- 1 ts vaniljeekstrakt
- 55g mørke sjokoladebiter
- 60g mykt smør
- 20g brunt sukker
- 1 ts vaniljeekstrakt
- 45g sukker
- 30g egg
- 80g mel
- 30g mørke sjokoladebiter
- 1 klype salt
- 2 egg
- 100g sukker
- 45g smør
- 45g mørk sjokolade
- 50g mel
- 125g helmelk
- 2g gelatin
- 145g mørk sjokolade
- 250g fløte med 35% fett.
- 300g mørk sjokolade
- 60g nøytral olje

Préparation

1. Første biskuit av dette året 2025, og ikke minst siden det sannsynligvis er en av de mest smakfulle: en biskuit i brookie-stil, med sjokolademousse, brownie, cookie dough, småkake og en deilig namelaka med vanilje.
2. Til slutt, ingen kompliserte forberedelser, men mye smakfullhet for å avslutte julemåltidene dine på en god måte!
3. Utstyr: Min biskuitform og innsatsform kommer fra Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 å oppgi ved registrering for 10 i gave (tilknyttet).
4. Ingredienser: Jeg har brukt vaniljeekstrakt, vaniljestenger fra Norohy, Ivory-sjokolade & Karibisk sjokolade fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
5. Forberedelsestid: 1t10 + 20 minutter steketid + fryse-/tine-tid
For en biskuit på 28 cm: Namelaka vanilje: helmelk 1 vaniljestang gelatin hvit sjokolade hel fløte
Rehydrere gelatinen i kaldt vann.
6. Varm opp melken med frøene fra vaniljestangen, og tilsett deretter den rehydrerte gelatinen (og presset hvis du bruker plater).
7. Hell den varme væsken over den smeltede hvite sjokoladen, og miks med en stavmikser for å få en glatt og blank ganache.
8. Tilsett til slutt den kalde fløten, og miks igjen.

9. Dekk til med plastfolie og la det krystallisere i kjøleskapet i minst 6 timer.
10. Når namelakaen har krystallisert helt, legg den i innsatsformen din og plasser den i fryseren til den er helt stivnet.
11. Cookie dough: mel smør 1 klype salt muscovado- eller brunt sukker sukker 1 ts vaniljeekstrakt mørke sjokoladebiter Fordel melet på et brett dekket med bakepapir og plasser det i den forvarmede ovnen på 180°C i omtrent 10 til 15 minutter, og rør om av og til.
12. La det avkjøles helt.
13. Bland det myke smøret med sukkerne, vaniljen og saltet.
14. Tilsett deretter det avkjølte melet, og deretter sjokoladebitene.
15. Småkake-deig: mykt smør brunt sukker 1 ts vaniljeekstrakt sukker egg mel mørke sjokoladebiter 1 klype salt Bland det myke smøret med sukkerne og vaniljen.
16. Tilsett deretter egget, deretter melet, saltet og sjokoladebitene.
17. Sett til side mens du forbereder brownien.
18. Brownie-deig: 2 egg sukker smør mørk sjokolade mel Pisk eggene med sukkeret til en blek og luftig blanding.
19. Smelt sjokoladen med smøret, og tilsett dem deretter i den forrige blandingen.
20. Tilsett til slutt det siktede melet.
21. Deretter, i en rektangulær form, hell vekselvis småkake-deigen og brownie-deigen.
22. Stek i den forvarmede ovnen på 180°C i 15 til 20 minutter.
23. La avkjøle, og skjær deretter ut et rektangel i riktig størrelse.
24. Sjokolademousse: helmelk gelatin mørk sjokolade fløte med 35% fett.
25. Rehydrere gelatinen i kaldt vann.
26. Varm opp melken, og tilsett deretter den rehydrerte gelatinen (og presset hvis du bruker gelatinplater).
27. Hell over den smeltede mørke sjokoladen, og miks for å få en glatt og blank ganache.
28. Når blandingen er på 45°C, pisk fløten til en ikke for fast krem og fold den forsiktig inn i ganachen.
29. Tilsett små biter av rå småkake-deig i moussen.
30. Gå umiddelbart videre til monteringen.
31. Montering: Hell 2/3 av moussen i bunnen av formen, tilsett flere biter av cookie dough.
32. Tilsett namelaka-innsatsen.
33. Dekk med moussen, og tilsett brookien.
34. Glatt ut, og plasser i fryseren til den er helt stivnet.
35. Ferdiggjøring: mørk sjokolade nøytral olje Litt hvit sjokolade (valgfritt) Smelt den mørke sjokoladen, og tilsett deretter den nøytrale oljen.
36. Demonter den fryste biskuiten, og plasser den på en rist.
37. Hell glasuren over, og hvis du vil, tilsett litt smeltet hvit sjokolade for å "tegne" småkaker.
38. Plasser biskuiten på serveringsfatet ditt, i kjøleskapet i minimum 4 timer for å tine før du nyter!