

Piernikowa rolada z czekolad 1dulcey

Ingrédients

- 50g pełnego mleka
- 100g pełnej mietany
- 85g dulcey
- 1g elatyny
- 55g wody
- 25g cukru
- 1.5g any u gwia dzistego
- 20g miód akacyjny
- 20g miód kasztanowy
- 55g m ki T55
- 3,5g proszku do pieczenia spo ywczego
- 35g masła
- 2,7g elatyny
- 75g pełnego mleka
- 1 laska wanilii
- 1 1/2 1eczka przypraw do piernika
- 14g cukru (1)
- 23g ółka jajek
- 8g cukru pudru (2)
- 300g pełnej mietany
- 120g czekolady dulcey
- 40g oleju neutralnego

Préparation

1. Ok, jeste my prawie przy Bo ym Narodzeniu, jeszcze kilka przepisów do opublikowania, zanim zamkniemy rozdział 12egorocznych bûche!
2. Tutaj przepis pełen delikatno ci, jeden z moich dwóch ulubionych w 2024 roku, obok bûche charlotte egzotycznej, bûche z piernikiem i czekolad 1dulcey.
3. Jest to jeden z najprostszych do wykonania przepisów, z pocieszaj cymi smakami i mi kkimi teksturami
Materiał 12Termometr Trzepaczka Płata perforowana Forma do bûche Silikomart (u yłam formy bez wzorzystej maty) Składniki :U yłam czekolady Dulcey od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zni ki na całe sklep (partnerski).
4. Czas przygotowania : odzina + 15 minut pieczenia + 1 noc odpoczynku + czas zamra ania/rozmr aniaNa bûche o długo ci 25 cm : Dodatek namelaka dulcey z cynamonem: pełnego mleka pełnej mietany dulcey elatyny 1 1/2 1eczki mielonego cynamonu Namocz elatyn 1w zimnej wodzie.
5. Podgrzej mleko z cynamonem, dodaj namoczony 1 elatyn .
6. Wlej na wcze niej roztopion 1czekolad , dobrze wymieszaj.
7. Nast pnie dodaj zimn 1 mietan 1i zmiksuj za pomoc 1blendera r cznego.
8. Zakryj foli 1i zostaw do ostygni cia i krystalizacji na kilka godzin w lodówce.
9. Nast pnie namelaka mo na umie ci 1w formie na dodatek i w 1ła y 1do zamra arki, lub je li si 1spieszysz mo na go od razu rozłá y 1w rodku musu podczas monta u.
10. Ciasto piernikowe: wody cukru 1.
11. any u gwia dzistego Zest z połáwy cytryny i połáwy pomara czy miód akacyjny miód kasztanowy m ki T55 Szczypta mieszaneki 4 przypraw 3, proszku do pieczenia spo ywczego Szczypta soli masła Rozpu 1masła.
12. Zagotuj wod 1z cukrem, a nast pnie dodaj any 1gwia dzisty i skórki cytrusowe poza ogniem.

13. Pozwól infuzować przez 15 minut pod przykryciem, a następnie przefiltruj i wlej na miód.
14. Gotować do 55°C.
15. Wlej połowę płynów na przesianą mąkę, wymieszaj, a następnie dodaj resztę płynów.
16. Na koniec dodaj roztopione masło.
17. Zakryj ciasto folią i odstaw do lodówki na 1 noc.
18. Następnie wlej ciasto do formy o odpowiednim rozmiarze i piecz około 15 minut w 180°C (sprawdź gotowość przy pomocy ostrza noża).
19. Mus waniliowy & piernikowy : 2, elastyny pełnego mleka aska wanilii 1 ½ łyżeczka przypraw do piernika cukru (1) 6 jajek cukru pudru (2) pół łyżeczki mietany Najpierw przygotuj krem angielski: Umieść elastynę w misce z zimną wodą.
20. Zagotuj mleko, zeszkrobane łaską wanilii, przyprawę i cukier (1).
21. Ubij 6 jajek z cukrem (2).
22. Wlej na nie połowę twarogu cego mleka, dobrze ubijaj je, a następnie przelej wszystko z powrotem do rondla.
23. Gotuj na małym ogniu, aż do osiągnięcia temperatury 85°C.
24. Dodaj niewielką ilość wody i elastynę, a następnie pozwól kremowi ostygnąć.
25. Ubij bardzo zimną mietaną do uzyskania niezbyt sztywnej mietany.
26. Kiedy krem angielski ma 26°C, dodaj małżonkę mietany i wymieszaj je, mieszaj energicznie.
27. Następnie delikatnie dodaj resztę mietany, uważaj, aby nie obniżyć mieszanki.
28. Montaż: Wlej 2/3 musu na dno formy.
29. Dodaj dodatek namolaka dulcey w rodku (jeśli nie został zamrozoony, rozłóż go za pomocą łyżki kawałki cukierniczego).
30. Dodaj resztę musu, a następnie na końcu ciasto piernikowe.
31. Wygląd dobrze i umieść w zamrażarce do pełnego zestalenia.
32. Dekoracja : czekolady dulcey oleju neutralnego Szczypta przypraw do piernika Kiedy bûche jest zamrożona, wyciągnij ją i umieść na talerzu serwisowym.
33. Roztop czekoladę, dodaj olej neutralny.
34. Rozsmaruj na bûche pędzelem (uwaga, aby nie zrobić zbyt grubej warstwy).
35. Posyp kilkoma przyprawami, a następnie włóż do minimum 2 godzin do lodówki, aby rozmrozić przed podaniem!