

Provensalska rolada (miód lawendowy, migdały i oliwa z oliwek)

Ingrédients

- 50g purée migdałowego
- 10g miodu lawendowego
- 70g kremu migdałowego
- 110g białej czekolady
- 53g maki T45
- 3g proszku do pieczenia
- 33g oliwy z oliwek
- 20g masła
- 1 jajko w temperaturze pokojowej
- 30g cukru drobnego
- 25g miodu lawendowego
- 45g purée migdałowego
- 60g białej czekolady
- 30g wafli dentelle
- 200g twarogu o minimum 7% tłuszczu
- 4g elastyny
- 250g mietany 35% tłuszczu
- 100g miodu lawendowego

Préparation

1. Mała nowo urodzona dziewczynka, która została zaproszona do wspólnej pracy z cukierniczką, która ma na imię Or Brun, aby stworzyć takie słodkie logi.
2. Spośród oferowanych logów chciała jednego, który podkreśli prowansalski smak; tak powstał ten log z miodem lawendowym, migdałami i oliwą z oliwek.
3. Jeśli lubicie te smaki, polecam je zrobić, jest jednym z najłatwiejszych logów do zrobienia z jogurtową pianką, biszkoptem madeleine i ganachem 100% migdałowym z kremem migdałowym zamiast klasycznej mietany.
4. Spróbuj: Forma do logu Silikomart (użyj formy bez maty z wzorem) Forma do insertu Worki do dekoracji Składniki: Użyj purée migdałowego i całych migdałów Kolor: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie afiliowany).
5. Użyj czekolady Ivoire od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliowany).
6. Czas przygotowania: 1h20 + 15 minut pieczenia + mrożenie/rozmarzenie Dla logu o długości 25 cm: Insert migdałowy: purée migdałowego miodu lawendowego kremu migdałowego białej czekolady Podgrzej krem migdałowy z miodem i purée migdałowym.
7. Równocześnie rozpuść czekoladę.
8. Wlej gorący krem na czekoladę i zmiksuj, aby uzyskać gładką białą ganachę.
9. Wlej do formy do insertu.
10. Madeleine z miodem: maki T45 proszku do pieczenia oliwy z oliwek masła 1 jajko w temperaturze pokojowej cukru drobnego miodu lawendowego Przesiej maki z proszkiem do pieczenia i rozpuść masło.
11. Wymieszaj jajka, cukier i miód za pomocą szpatułki, a następnie dodaj maki i proszek.
12. Na koniec dodaj roztopione masło i oliwę z oliwek.
13. Umieść ciasto w lodówce na minimum odzin, najlepiej na noc.
14. Następnie wlej ciasto do formy o odpowiednim rozmiarze i piecz w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180°C.

15. Piecz przez 2 minuty, a następnie zmniejsz temperaturę do 160°C i piecz jeszcze przez około dziesięć minut.
16. Kruche migdałowe i białe czekolady: puree migdałowe białej czekolady wafli dentelle Rozpuść czekoladę.
17. Dodaj puree migdałowe, a następnie pokruszone wafle dentelle.
18. Rozprowadź kruchy na biszkopie przycięte do odpowiednich wymiarów, a następnie umieść wszystko w zamrażarce.
19. Pianka z twarogu i miodu lawendowego: twarogu o minimum 7% tłuszczu elastyny mietany 35% tłuszczu miodu lawendowego Zanurz elastynę w zimnej wodzie.
20. Następnie odcedź ją i rozpuść w mikrofalówce lub w kąpieli wodnej.
21. Równocześnie podgrzej 2 łyki twarogu.
22. Wymieszaj rozpuszczoną elastynę z podgrzanym twarogiem, a następnie dodaj resztę twarogu i miód (równie żółtopiony, jeżeli jest zbyt twardy).
23. Ubij mietany śmietaną sztywno, a następnie delikatnie wmieszaj ją w mieszankę z twarogu.
24. Montaż : Wlej 2/3 pianki do formy do loga i podnieś ją ścianami brzegami formy.
25. Dodaj insert migdałowy.
26. Przykryj pianką, a następnie dodaj biszkopty / kruchy.
27. Umieść w zamrażarce do całkowitego stężenia.
28. Dekoracja: Około posiekanych migdałów Wyjmij log z formy i pozwól mu się rozmrozić przez kilka minut, a następnie obtocz go w posiekanych migdałach.
29. Pozwól mu się rozmrozić w lodówce przez minimum 3 godziny przed dekantowaniem si!