

Bûche jagodowa i cytrynowa

Ingrédients

- 2 jajka
- 65g soku cytrynowego
- 75g cukru
- 110g masła
- 60g cukru
- 5g soku cytrynowego
- 1 jajko
- 12g mleka
- 62g maki
- 2g proszku do pieczenia
- 25g masła
- 37g oliwy z oliwek
- 50g cukru
- 100g soku cytrynowego
- 4g pektyny NH
- 20g oliwy z oliwek
- 24g wody
- 80g cukru
- 35g puree z borówki
- 75g puree z borówki (1)
- 150g puree z borówki (2)
- 55g wosku bezy
- 10g elastyny
- 150g puree z borówki
- 200g cukru pudru
- 50g glukozy

Préparation

1. Jeśli szukasz owocowego, kwaskowatego i bardzo lekkiego loga, aby pięknie zakończyć Twoje święta, jesteś w dobrym miejscu!
2. Celowo przygotowałam to logo bez chrupiącej warstwy, z ultra miękkim biszkoptem madeleine (przepis Christophe Felder), aby uzyskać bardzo rozpływający się w ustach deser, ale oczywiście możesz dodać chrupiącą warstwę, jeśli chcesz.
3. Poza tym znajdziesz w nim intensywny smak owoców z borówki (użyłam przepisu Adamance), krem cytrynowy jako wkład oraz krem cytrynowy (przepis Jeffrey Cagnes), aby dodać jeszcze więcej energii!
4. To już nie sezon, więc nie użyłam wiejących borówek, ale miły puree z dzikich borówek a kandyzowanymi borówkami, logo byłoby bardzo aromatyczne i kolorowe. Skądniki: Użyłam puree z borówki Adamance od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (partner).
5. Użyłam kandyzowanych borówek znalezionych u Guy Demarle: kod polecajcy FLAVIE10 do podania przy rejestracji, aby otrzymać 10€ gratis (partner).
6. Sprząt: Moja forma do logo i forma do wkładu (a także moje rękawki cukiernicze) pochodzą od Guy Demarle: kod polecajcy FLAVIE10 do podania przy rejestracji, aby otrzymać 10€ gratis (partner).
7. Czas przygotowania: 1h40 + 20 minut pieczenia + czas mrozenia / rozmrażania Dla logo o długości 28 cm: Wkład kremowy cytrynowy: 2 jajka soku cytrynowego Skórka z 2 cytryn cukru masła Wymieszaj skórki cytrynowe z cukrem.
8. Dodaj jajka, dobrze ubij, a następnie sok cytrynowy.

9. Wlej wszystko do garnka i gotuj na średnim ogniu, ciągle mieszaj, a tłuszcz stnieje.
10. Po zdjęciu z ognia dodaj masło i zmiksuj za pomocą blendera ręcznego, a uzyskasz gładki kremowy konsystencji.
11. Wlej krem do formy na wkiadki i umieść w zamrażarce, a tłuszcz kowie się.
12. Biskopt madeleine cytrynowy & oliwa z oliwek : cukier Skórka z 1 cytryny soku cytrynowego 1 jajko mleko maki proszku do pieczenia masło oliwy z oliwek Kilka kandyzowanych borówek Roztop masło i pozostaw do ostygnięcia, a następnie dodaj oliwę z oliwek.
13. Rozgrzej piekarnik do 220°C.
14. Wymieszaj cukier z skórą, sokiem cytrynowym, jajkiem i mlekiem.
15. Dodaj przesiane maki i proszek do pieczenia, a następnie mieszankę masła i oliwy.
16. Gdy ciasto jest jednorodne, wlej je do formy (ja piekę je bezpośrednio w formie do loga) i dodaj kandyzowane borówki na całą powierzchnię.
17. Obniż temperaturę piekarnika do 180°C, a następnie piecz przez 20 minut.
18. Pozwól ostygnąć, a następnie przytnij wierzch biskoptu, aby był płaski.
19. Gel cytrynowy : cukier soku cytrynowego pektyny NH oliwy z oliwek Wymieszaj cukier z pektyną.
20. Doprowadź sok cytrynowy do wrzenia, a następnie wlej mieszankę cukru i pektyny, mieszaj.
21. Ponownie doprowadź do wrzenia i gotuj przez kilka minut.
22. Szybko schodź lodówce lub zamrażarce.
23. Następnie zmiksuj za pomocą blendera ręcznego z oliwą z oliwek, a uzyskasz jednolity gel i odstaw do montażu.
24. Intensywna mus z borówki : Woska beza : białek 200g miodu 100g cukru, ale trudno jest zrobić mniej białek.
25. Białek jaj wody cukru Przygotuj syrop z wody i cukru.
26. Gdy syrop osiągnie 110°C, zacznij ubijać białka jaj.
27. Gdy syrop osiągnie 118°C, wlewaj go stopniowo na ubite białka i kontynuuj ubijanie, a uzyskasz gładki białek bez.
28. Biała mietana z borówki : mietany kremówki puree z borówki Ubij mietany z puree z borówki, a uzyskasz nie za sztywny bit mietany.
29. Mus z borówki : 5, elatyny puree z borówki (1) puree z borówki (2) Biała mietana z borówki w oskiej bezy Namocz elatynę w zimnym puree z borówki (1) przez około 10 minut (czas na przygotowanie w oskiej bezy i białej mietanej).
30. Następnie podgrzej mieszankę do 60°C i dodaj zimne puree z borówki (2).
31. Wymieszaj 1/3 tej mieszanki z woskiem bez, a następnie delikatnie dodaj resztę tłuszczu za pomocą szpatułki.
32. Na koniec delikatnie wmieszaj bit mietany z borówki i przejdź do montażu.
33. Montaż : Wlej 2/3 musu na dno formy do loga.
34. Dodaj kandyzowane borówki.
35. W środku wypełnij element cytrynowym, a następnie dodaj wkład kremowy cytrynowy.
36. Przykryj mus, a następnie dodaj biskopt madeleine.
37. Wygładź i umieść w zamrażarce.
38. Glazura z borówki : elatyny puree z borówki cukru pudru glukozy Przepis dostosowany z strony encoreungateau.
39. Namocz elatynę w zimnej wodzie.
40. Doprowadź do wrzenia puree z borówki, cukier i glukozę.

41. Dodaj namoczony (i odci ni t , je li u ywasz li ci) elatyn .
42. Dobrze wymieszaj, a nast pnie wlej do s oika i pozostaw do ostygni cia.
43. Wyjmij loga i umie t na kratce.
44. Podgrzej glazur z borówki do 30-35°C.
45. Wlej j t na loga, dodaj kilka skórki cytrynowej i kandyzowanych borówek.
46. Pozwól rozmrozi t w lodówce przez co najmniej odziny przed rozkoszowaniem si !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com