

Bûche mendant (czekolada gorzka i owoce suszone: orzech laskowy, pistacja, migda)

Ingrédients

- 12g ó tek
- 12g cukru
- 0,7g elatyny
- 70g mietany 36%
- 33g puree pistacjowego
- 12g ó tek
- 12g cukru
- 0,7g elatyny
- 70g mietany 36%
- 33g puree migda owego
- 50g mas a
- 210g ciemnej czekolady
- 200g bia ek
- 65g cukru drobnego
- 50g ó tek
- 85g pralin z orzechów laskowych
- 125g pe nego mleka
- 2g elatyny
- 145g ciemnej czekolady
- 250g mietany 36%.
- 250g ciemnej czekolady
- 65g oleju neutralnego

Préparation

1. Zda em sobie spraw , e nie mam tutaj zbyt wielu bardzo czekoladowych logów, wi c postanowi em to naprawi , przygotowuj c log czekoladowy z ciemnej czekolady i suszonych owoców, inspirowany klasycznymi mendiantami, które mo na znale ćna wielu sto ach podczas wi tecznych uroczysto ci.
2. Ten log jest jednocze nie intensywny w smaku czekolady i bardzo apetyczny dzi ki kremowym pistacjom i migda om, a tak e oczywi cie pralinie z orzechów laskowych.
3. Ostatnia rzecz, jest bezglutenowy, poniewa ńnie zawiera chrupci cych elementów (chrupko ńzapewniaj ńca e suszone owoce), a biszkopt czekoladowy jest bez m ki Sprz t :Moja forma do logów i forma do wk adów pochodzi łod Guy Demarle: kod polecaj cy FLAVIE10 do podania przy rejestracji, aby otrzyma ć10 ńzni ki (partner).
4. Sk adniki :U y em czekolady Caraibes od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zni ki na ca ej stronie (partner).
5. U y em syropu klonowego i orzechów pekan Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zni ki na ca ej stronie (niepartner).
6. Czas przygotowania : 1h30 + 15 minut pieczenia + czas mro enia i rozmra aniaDla loga o d ugo ci 28 cm : Wk ad kremowy pistacjowy : ó tek cukru 0, elatyny mietany 36% puree pistacjowego Zanurz elatyn ńw zimnej wodzie.
7. Podgrzej mietan .
8. Ubij ó tka z cukrem; wlej gor c ń mietan , a nast pnie gotuj w temperaturze 83°C, ci gle mieszaj c.
9. Po zdj ciu z ognia dodaj namoczon ń elatyn , a nast pnie puree pistacjowe.
10. Wlej krem do formy na wk ad, a nast pnie umie ńw zamra arce.

11. Wk ad kremowy migda owy : ó tek cukru 0, elatyny mietany 36% puree migda owego Zanurz elatyn łw zimnej wodzie.
12. Podgrzej mietan .
13. Ubij ó tka z cukrem; wlej gor c ł mietan , a nast pnie gotuj w temperaturze 83°C, ci gle mieszaj c.
14. Po zdj ciu z ognia dodaj namoczon ł elatyn , a nast pnie puree migda owe.
15. Wlej krem migda owy do formy na wk ad na krem pistacjowy, a nast pnie umie łw zamra arce.
16. Biskopt czekoladowy : mas a ciemnej czekolady bia ek cukru drobnego ó tek pralin z orzechów laskowych Kilka ca ych orzechów laskowych, migda ów, pistacji Rozpu łczekolad łi mas o w temperaturze 50°C.
17. Ubij bia ka na sztywno i dodaj cukier, aby uzyska łbez .
18. Dodaj niewielk łcz łubitych bia ek do mieszanki mas a i czekolady, a nast pnie dodaj ó tka.
19. Na koniec delikatnie dodaj reszt łbezy za pomoc łszpatu ki.
20. Wlej do formy, a nast pnie piecz przez 10 do 15 minut w temperaturze 180°C.
21. Pozwól ostygn , a nast pnie pokrój na dwa prostok ty o d ugo ci 28 cm i szeroko ci 7 cm.
22. Na jednym z dwóch prostok tów rozsmaruj pralin łz orzechów laskowych, a nast pnie dodaj ca e suszone owoce.
23. Przykryj drugim biskopem.
24. Umie łw zamra arce do momentu monta u.
25. Mousse z ciemnej czekolady : pe nego mleka elatyny ciemnej czekolady mietany 36%.
26. Zanurz elatyn łw zimnej wodzie.
27. Podgrzej mleko, a nast pnie dodaj namoczon ł elatyn ł(i odci ni ł , je li u ywasz elatyny w p łtkach).
28. Wlej na wcze niej roztopion łciemn łczekolad , zmiksuj, aby uzyska łg adk łi b yszcz c łganache.
29. Gdy mieszanka osi gnie 45°C, ubij mietan łna sztywno i delikatnie wmieszaj j łw ganache.
30. Przejd łnatychmiast do monta u.
31. Monta ł: Wlej 1/3 musu na dno formy.
32. Dodaj wk ad pistacjowo-migda owy, a nast pnie przykryj musem.
33. Na koniec dodaj podwójny biskopt czekoladowy, a nast pnie wyg ad łreszt łmusu.
34. Umie łw zamra arce do ca kowitego st enia.
35. Wyko czenie : ciemnej czekolady oleju neutralnego Kilka ca ych pistacji, migda ów, orzechów laskowych Rozpu łczekolad , a nast pnie dodaj olej i dobrze wymieszaj.
36. Wyjmij log z formy i umie łgo na kratce.
37. Wlej polew łna wierzch, a nast pnie dodaj ca e suszone owoce.
38. Pozwól rozmrozi łw lodówce przez co najmniej odziny przed rozkoszowaniem si !