

Kasztanowa rolada z solonym karmelem

Ingrédients

- 150g cukru
- 100g mietany p yennej
- 50g solonego mas a
- 30g ó tek
- 20g cukru
- 2g elatyny
- 75g pe not ustego mleka
- 75g mietany p yennej
- 175g kremu z kasztanów
- 105g kremu z kasztanów
- 45g mas a
- 1 jajko
- 45g m ki z kasztanów
- 15g cukru
- 10g mielonych migda ów
- 7g miodu
- 3g proszku do pieczenia
- 1 y eczka ekstraktu waniliowego
- 3g elatyny
- 70g pe not ustego mleka
- 15g mascarpone (mo na zast pi ł mietan ł35% ł uszczu)
- 25g ó tek
- 10g cukru
- 300g mietany 36%
- 150g karmelu
- 300g czekolady dulcey
- 60g oleju neutralnego

Préparation

1. Zosta o mi jeszcze kilka przepisów na bûches do podzielenia si łz Wami na Bo e Narodzenie 2025, wi c oto jeden z nich: jeszcze nie robi em bûche z kasztanów, przepis do łtradycyjny, a kto łzasugerowa łmi po czenie z karmelem, i efekt jest znakomity.
2. Bûche bardzo smakowita z mussem z karmelu z solonym mas em, i bezglutenowa, poniewa łbiskopt zawiera tylko m k łz kasztanów.
3. Oczywi cie mo ecie u y łkupnego karmelu z solonym mas em, a je li nie chcecie, aby bûche by a zbyt sodka, polecam sprawdzi łzawarto łcukru w kremie z kasztanów Sprz ł :Moja forma do bûche i forma do insertu pochodz łod Guy Demarle: kod polecaj cy FLAVIE10 do podania przy rejestracji, aby otrzyma ł10 łzni ki (partner).
4. Sk adniki :U y em ekstraktu waniliowego Norohy i czekolady dulcey od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% зни ki na ca ej stronie (partner).
5. Czas przygotowania : 1h30 + 15 minut pieczenia + czas mro enia & rozmrz aniaDla bûche o d ugo ci 28 cm : Karmel z solonym mas em : cukru mietany p yennej solonego mas a Opcjonalnie : ekstrakt waniliowy Przygotuj karmel na sucho z cukru.
6. Równocze nie podgrzej mietan ł(z wanili , je li jej u ywasz).
7. Gdy karmel nabierze adnego bursztynowego koloru, stopniowo deglasuj go gor c ł mietan ł(uwa aj, aby si nie poparzy , mieszanka b dzie si łpieni łi bulgota).
8. Nast pnie dodaj pokrojone w ma e kawa ki mas o.

9. Kontynuuj gotowanie przez 2 do 3 minut, a następnie przelej karmel do słoika i pozostaw do ostygnięcia.
10. Insert z kremem z kasztanów : ółek cukru elatyny pe not ustego mleka mietany p ynniej kremu z kasztanów Opcjonalnie : troch łekstraktu waniliowego Zanurz elatyn łw zimnej wodzie.
11. Ubij ółka z cukrem.
12. Podgrzej mleko ze mietan ł(i wanili , je li jej u ywasz).
13. Wlej je na ółka, dobrze mieszaj c, a następnie przelej ca o łz powrotem do garnka.
14. Gotuj do momentu, a łosi gnie temperatur ł83°C, ci gle mieszaj c, a następnie zdejmij z ognia i dodaj namoczony ł(i odcini ł , je li u ywasz arkuszy) elatyn łoraz krem z kasztanów.
15. Gdy masa b dzie dobrze wymieszana, przelej j łdo formy do insertu, a następnie umie łw zamra arce do ca kowitego st enia.
16. Wilgotny biszkopt z kasztanów : kremu z kasztanów mas a 1 jajko m ki z kasztanów cukru mielonych migda łów miodu proszku do pieczenia 1 y eczka ekstraktu waniliowego Wymieszaj mi kkie mas o z cukrem, a następnie dodaj jajko.
17. Dodaj wanili łi krem z kasztanów, a następnie miód i mielone migda y, a na ko cu m k łi proszek do pieczenia.
18. Wlej ciasto do prostok tnej formy.
19. Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 10 do 15 minut, biszkopt powinien by łz ocisty i wilgotny.
20. Mousse z karmelu z solonym mas em : elatyny pe not ustego mleka mascarpone (mo na zast pi mietan ł35% ł uszczu) ółek cukru mietany 36% karmelu Zanurz elatyn łw misce z zimn łwod .
21. Podgrzej mleko z mascarpone i karmelem.
22. Ubij ółka z cukrem.
23. Wlej gor c łciecz na ółka, a następnie przelej ca o łz powrotem do garnka i gotuj, ci gle mieszaj c, a osi gnie 83°C.
24. Dodaj namoczony łi dobrze odcini ł ł elatyn .
25. Pozwól ostygn łdo 30°C, a następnie ubij mietan łna sztywno (nie za mocno, w przeciwnym razie b dzie trudniej j łwmiesza).
26. Delikatnie dodaj j łdo karmelowego kremu, a następnie natychmiast przejd łdo monta u.
27. Monta ł: Wlej 2/3 musu na dno formy do bûche.
28. Dodaj zamro ony insert na rodku.
29. Przykryj odrobin łmusu, a następnie biszkoptem przyci łym do odpowiedniego rozmiaru.
30. Na koniec wyg ad łpowierzchni łmusem przed umieszczeniem formy w zamra arce do ca kowitego st enia.
31. Wyko czenie : czekolady dulcey oleju neutralnego Kilka kandyzowanych kasztanów i karmelu do dekoracji Powoli rozpu łczekolad łdulcey, a następnie dodaj olej neutralny.
32. Gdy polewa b dzie jednolita i osi gnie oko o 35°C, wyjmij bûche z formy i umie łj łna kratce.
33. Polej polew łbûche.
34. Pozwól jej skryzalizowa , a następnie udekoruj odrobin łkarmelu i kilkoma kandyzowanymi kasztanami.
35. Pozwól bûche rozmrozi łw lodówce przez co najmniej odziny przed rozkoszowaniem si łni !