

Bûche w stylu brookie (ciasteczko / brownie)

Ingrédients

- 1 str k wanilii
- 2g elatyny
- 170g białej czekolady
- 200g mietany 36%
- 75g m ki
- 75g mas a
- 1 szczypta soli
- 45g cukru muscovado lub br zowego
- 10g cukru kryszta u
- 1 y eczka ekstraktu waniliowego
- 55g kawa ków ciemnej czekolady
- 60g mi kkiego mas a
- 20g cukru br zowego
- 1 y eczka ekstraktu waniliowego
- 45g cukru kryszta u
- 30g jajka
- 80g m ki
- 30g kawa ków ciemnej czekolady
- 1 szczypta soli
- 2 jajka
- 100g cukru
- 45g mas a
- 45g ciemnej czekolady
- 50g m ki
- 125g pe not ustego mleka
- 2g elatyny
- 145g ciemnej czekolady
- 250g mietany 36%.
- 300g ciemnej czekolady
- 60g neutralnego oleju

Préparation

1. Przedostatnia rolada tego roku 2025, i nie byle jaka, poniewa łjest to prawdopodobnie jedna z najbardziej smakowitych: rolada w stylu brookie, z musem czekoladowym, brownie, surowym ciastem na ciasteczka, ciasteczkiem i g adkim namelaka waniliowym.
2. Ostatecznie, adnych skomplikowanych przygotowa , ale du o smaku, aby dobrze zako czy łwasze posi ki wi teczne!
3. Sprz t:Moja forma do rolady i forma do insertu pochodz łod Guy Demarle: kod polecay cy FLAVIE10 do podania przy rejestracji, aby otrzyma ł10 łzni ki (partner).
4. Sk adniki:U y em ekstraktu waniliowego, str ków wanilii Norohy, czekolady Ivoire & czekolady Caraïbes od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zni ki na ca ej stronie (partner).
5. Czas przygotowania: 1h10 + 20 minut pieczenia + czas mro enia / rozmra aniaDla rolady o d ugo ci 28 cm: Namelaka waniliowa: pe not ustego mleka 1 str k wanilii elatyny białej czekolady mietany 36% Namocz elatyn łw zimnej wodzie.
6. Podgrzej mleko z ziarnami str ka wanilii, a nast pnie dodaj namoczon łelatyn ł(i odci ni łt , je li u ywasz arkuszy).
7. Wlej gor c łciecz na wcze niej roztopion łbia łczekolad , a nast pnie zmiksuj za pomoc łblendera r cznego,

aby uzyskać ładny wygląd i białyszczące ganache.

8. Na koniec dodaj zimną mietnę, a następnie ponownie zmiksuj.

9. Owiń folią pozostaw do krystalizacji w lodówce na co najmniej godzinę.

10. Gdy namelaka całkowicie skryształizuje, umieść ją w formie do insertu, a następnie wódkę zamrażarki, a całkowicie stwardnieje.

11. Surowe ciasto na ciasteczka: maki masła 1 szczypta soli cukru muscovado lub brązowego cukru kryształ 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego kawa kawy ciemnej czekolady Rozgrzej formę blaszki w jednej papierem do pieczenia i umieść ją w piekarniku nagrzanym do 180°C na około 10 do 15 minut, mieszaj co jakiś czas.

12. Pozwól jej całkowicie ostygnąć.

13. Wymieszaj maki masła z cukrami, wanilią i solą.

14. Następnie dodaj ostudzony tłuszcz, a potem kawę i czekoladę.

15. Ciasto na ciasteczka: maki masła cukru brązowego 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego cukru kryształ jajka maki kawa kawy ciemnej czekolady 1 szczypta soli Wymieszaj maki masła z cukrami i wanilią.

16. Następnie dodaj jajko, a potem maki, sól i kawę i czekoladę.

17. Zarezerwuj czas na przygotowanie brownie.

18. Ciasto brownie: 2 jajka cukru masła ciemnej czekolady maki Ubij jajka z cukrem, a uzyskasz białą puszystą masę.

19. Roztop czekoladę z masłem, a następnie dodaj je do wcześniejszej mieszanki.

20. Na koniec dodaj przesianą maki.

21. Następnie w prostokątnej formie wylej na przemian ciasto na ciasteczka i ciasto brownie.

22. Wódkę piekarnika nagrzanego do 180°C na 15 do 20 minut pieczenia.

23. Pozwól ostygnąć, a następnie pokrój prostokąt o odpowiednim rozmiarze.

24. Mousse czekoladowa: pełnotłuste mleko elastyny ciemnej czekolady mietany 36%.

25. Namocz elastynę w zimnej wodzie.

26. Podgrzej mleko, a następnie dodaj namoczoną elastynę (i odciń ją, jeśli używasz elastyny w arkuszach).

27. Wlej na wcześniejsze roztopione ciemne czekoladę, zmiksuj, aby uzyskać ładny wygląd i białyszczące ganache.

28. Gdy mieszanka ma 45°C, ubij mietnę dość sztywną i delikatnie wmieszaj ją w ganache.

29. Dodaj masę kawę i surowe ciasto na ciasteczka do musu.

30. Przejdź od razu do montażu.

31. Montaż: Wlej 2/3 musu na dno formy, dodaj jeszcze kilka kaw kawy surowego ciasta na ciasteczka.

32. Dodaj insert namelaki waniliowej.

33. Przykryj mus, a następnie dodaj brookie.

34. Wyładuj, a następnie wódkę zamrażarki, a całkowicie stwardnieje.

35. Wykończenie: ciemnej czekolady neutralnego oleju Trochę białej czekolady (opcjonalnie) Roztop ciemną czekoladę, a następnie dodaj neutralny olej.

36. Wyjmij zamrożony trolad, a następnie umieść ją na kratce.

37. Wlej polewę na wierzch, a jeśli chcesz, dodaj trochę roztopionej białej czekolady, aby "narysować" ciasteczka.

38. Umieść troladę na swoim talerzu do serwowania, w lodówce przez co najmniej godzinę, aby się zamroziła,

zanim si trochękoszujesz!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com