

Rolada straciatella

Ingrédients

- 90g pe not ustego mleka
- 90g pe not ustej mietany
- 35g ó tek
- 15g cukru
- 65g czekolady o zawarto ci 66% kakao
- 110g czekolady o zawarto ci 66% kakao
- 40g mas a
- 1 jajko
- 70g cukru
- 50g m ki
- 6g proszku do pieczenia
- 90g czekoladowych kawa ków
- 2,7g elatyny
- 68g pe not ustego mleka
- 14g mascarpone
- 1 laska wanilii
- 14g cukru (1)
- 23g ó tek
- 8g cukru (2)
- 300g pe not ustej mietany
- 100g wiórków czekoladowych
- 300g czekolady bia ej
- 40g oleju z pestek winogron
- 50g czekolady ciemnej

Préparation

1. Druga rolada na te wi ta Bo ego Narodzenia 2021, tym razem w wersji Straciatella: ciasteczko ca e w czekoladzie pokryte waniliow łpiank ł& wiórkami czekoladowymi i wk adk łkremow łz ciemnej czekolady, kusz cy program i nie za skomplikowany na pyszny wynik łSprz łt: Termometr Trzepaczka Tacka perforowana Forma na rolady de Buyer Forma na wk adki do rolady de Buyer Sk adniki: U y am wanilii Norohy i czekolad Ivoire i Caraïbes od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% rabatu na stronie (partnerski).
2. Czas przygotowania: odzina 15 minut + 15 minut pieczenia + zamra anie i rozmra anie Na rolad ło d ugo ci 30 cm: Kremowy wk ad z czekolady: pe not ustego mleka pe not ustej mietany ó tek cukru czekolady o zawarto ci 66% kakao Podgrzej mleko ze mietan .
3. Ubij ó łka z cukrem, a nast pnie wlej na nie gor cy p yn, dobrze mieszaj c.
4. Przelej ca o łz powrotem do rondla i gotuj, stale mieszaj c, do 83°C.
5. Nast pnie zalej czekolad łkremem i wymieszaj silikonow łszpatu k łlub blenderem r cznym.
6. Wlej krem do formy na wk adki i w ó łdo zamra alnika do momentu sk adania.
7. Ciasteczko czekoladowe: czekolady o zawarto ci 66% kakao mas a 1 jajko cukru m ki proszku do pieczenia czekoladowych kawa ków Roztop czekolad łz mas em.
8. Ubij jajko z cukrem, a nast pnie dodaj roztopion łczekolad łz mas em.
9. Na koniec dodaj m k , proszek do pieczenia i czekoladowe kawa ki.
10. Rozwa kuj ciasto w formie (u y em formy do tarty), nast pnie piecz w 175°C przez 15 minut i pozostaw do ostygni cia.
11. Pianka waniliowa: 2, elatyny pe not ustego mleka mascarpone aska wanilii cukru (1) ó tek cukru

- (2) po not ustę mietany wiórków czekoladowych Namocz elatyn w misce z zimną wodą .
12. Podgrzej mleko z mascarpone, nasionami wanilii i cukrem (1).
13. Ubij śmietankę z cukrem (2).
14. Wlej na nie gorący płyn, a następnie przelej całość powrotem do rondla i gotuj, ciasto mieszaj, do 83°C.
15. Dodaj namoczony dobrze odsączony elatyn .
16. Pozostaw do ostygnięcia do 30°C, następnie ubij śmietankę na kremówkę (nie za sztywno, inaczej trudniej ją będzie wymieszać).
17. Delikatnie wymieszaj ją z kremem waniliowym, dodaj wiórki czekoladowe i natychmiast przejdź do montażu.
18. Zdekoruj i dekoracja: czekolady białej oleju z pestek winogron czekolady ciemnej Nalej po owianki do formy na roladę (jeśli jest ze stali nierdzewnej, a nie z silikonu, pamiętaj użyć folii do demontażu).
19. Dodaj wkładkę roladę, a następnie przykryj resztę pianki.
20. Na koniec po odpowiednio wycięte ciasteczko.
21. W roladę zamrozić do zamrażarki do pełnego zamrożenia.
22. Następnie roztop białą czekoladę i dodaj olej.
23. Roztop ciemną czekoladę .
24. Ciasto czekoladę do 35°C, a następnie wyjmij roladę z formy.
25. Postaw ją na kratce i polej białą czekoladą .
26. Następnie zanurz połowę w ciemnej czekoladzie i „opryskaj” roladę .
27. Wstaw roladę do lodówki i pozostaw do rozmrożenia przez co najmniej godzinę przed degustacją !