

Wanilia i kawa rolada

Ingrédients

- 40g cukru
- 40g ótek
- 160g mietany
- 13g kawy rozpuszczalnej
- 85g mlecznej czekolady o 46% zawartości kakao
- 120g masła w temperaturze pokojowej
- 60g brązowego cukru
- 60g cukru
- 1 jajko
- 6g kawy w proszku (2 do 3 łyżeczki)
- 140g maki
- 160g posiekanej czekolady lub w czekoladowych kroplach
- 2,7g elastyny
- 68g pełnego mleka
- 14g mascarpone
- 1 łyżeczka wanilii
- 14g cukru (1)
- 23g ótek
- 8g cukru (2)
- 300g mietany pełnotłustej
- 200g białej czekolady
- 25g oleju z pestek winogron

Préparation

1. Czyli to już, mamy listopada, odliczanie do święta Bożego Narodzenia oficjalnie się rozpoczyna!
2. Oto więc pierwszy przepis na bożonarodzeniowe ciasto z tej roku, o smakach kawy i wanilii.
3. Przepis jest raczej szybki (biszkopt, masło, wanilka), a jak czujesz z moimi deserami i ciastami, zrobię ci do szybkiego wystrój, rozprowadzając czekoladę na ciebie (już dawno pewnie zauważyłeś, że nie jestem wielkim zwolennikiem glazur lustrzanych), ale oczywiście może cię zrobić glazurę według własnego wyboru.
Materiały: Forma na bożonarodzeniowe ciasto Silikomart (użyj formy bez maty z wzorem) Forma na wanilkę
Termometr Różnica kuchenna Pyta perforowana Składniki: Użyj wanilii z Tahiti Norohy oraz czekolady Bahibé i Ivoire z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całym świecie (afiliowany).
4. Podgrzej mietany i kawę rozpuszczalną.
5. Ubij ótkę z cukrem, następnie wlej na nie mietany, dobrze mieszaj.
6. Przelej całość powrotem do rondla i gotuj jak angielski krem na 83°C.
7. Przelej następnie mietany i czekoladę i mieszaj maryś lub blenderem ręcznym.
8. Przelej krem do formy na wanilkę i wódkę do zamrażarki do momentu montażu.
9. Zostawisz resztki, ale trudno zmniejszyć proporcje do mniej niż 1 jajko.
10. Zmieszaj masło w temperaturze pokojowej z cukrami i kawą w proszku, następnie dodaj jajko.
11. Ukończ, dodaj maki, a następnie czekoladę.
12. Rozprowadź ciasto w formie na około 1,5 cm grubości (użyj okręgu do tarty).
13. Piecz przez 15 minut w 180°C, następnie pozostaw do ostygnięcia.
14. Mousse waniliowy: 2, elastyny pełnego mleka mascarpone, 1 łyżeczka wanilii, cukru (1) ótek, cukru (2) mietany pełnotłusty. Rehydruj elastynę w misce z zimną wodą.

15. Podgrzej mleko z mascarpone, ziarnami wanilii i cukrem (1).
16. Ubij śmietankę z cukrem (2).
17. Wlej gorący płyn na nie, następnie przelej całość powrotem do rondla i gotuj, ciągle mieszając, aż do 83°C.
18. Dodaj rehydrowany dobrze wyciśnięty żelatyn.
19. Pozwól, aby ostygło do 30°C, a następnie ubij mianiną bitą mianiną (nie za twardo, w przeciwnym razie trudniej będzie ją wycisnąć).
20. Dodaj ją delikatnie do angielskiego kremu waniliowego, a następnie natychmiast przejdź do montażu.
21. Jeśli używasz formy ze stali nierdzewnej, pamiętaj, aby użyć folii gitarowej, aby ułatwić zdejmowanie.
22. Wlej powyższą masę waniliową do formy, rozprowadź ją po bokach, aby dobrze wypełnić formę.
23. Umieść zamrozone wkład w środku, następnie przykryj resztą masy.
24. Ukończ, kładąc wcześniej pokrojony biszkopt odpowiednich rozmiarów.
25. Umieść ciasto w zamrażarce do całkowitego zamrożenia.
26. Następnie roztop biały czekolad.
27. Gdy się roztopi, dodaj olej, a następnie pozwól mieszaninie osiągnąć 35°C.
28. Odmroź ciasto i pokryj je czekoladą za pomocą łopaty.
29. Ozdób trochę proszkiem waniliowym i ziarnami kawy w czekoladzie, a następnie pozwól rozmrozić ciasto przez co najmniej godzinę w lodówce przed dekantowaniem się!