

Rolada orzechowa, tonka & karmel (bez glutenu)

Ingrédients

- 100g cukru kryształ
- 120g mietanki kremówki
- 2 ółka jaj
- 30g masła
- 100g mlecznej czekolady z 46% zawarto ci łaakao
- 50g masła orzechowego (okoła 70-75g masła wyj ciowego)
- 40g orzechów laskowych
- 15g m ki migdałowej
- 15g m ki orzechowej
- 50g cukru pudru
- 10g skrobi ziemniaczanej
- 10g jogurtu naturalnego
- 10g miodu
- 38g białek jaj (1)
- 38g białek jaj (2)
- 27g cukru kryształ
- 55g czekolady azelia
- 75g pralin orzechowych
- 45g płatków kukurydzianych
- 120g pełnego mleka
- 120g mietanki kremówki
- 50g ółek jaj
- 20g cukru
- 6g elatyny
- 200g pralin orzechowych
- 150g mietanki kremówki do ubijania na bit ł mietan
- 250g mlecznej czekolady z 46% zawarto ci łaakao
- 45g neutralnego oleju, jak z pestek winogron
- 50g posiekanych orzechów laskowych

Préparation

1. Je vais traduire le texte en français du contenu HTML en polonais pour vous.
2. Czwarta rolada wi teczna na Bo e Narodzenie 2021, tym razem oczywi cie z orzechami laskowymi!
3. Tutaj poezzone z fasolk łtonka i wkładk łz kremowego karmelu, ale oczywi cie mo ecie zrezygnowa łz fasolki tonka, je li jej nie lubicie, lub zast pi łj łwanili , cynamonem.
4. Ta rolada jest bezglutenowa, ale mo na te łzast pi łpłaki kukurydziane koronkowymi nale nikami w wyko czeniu chrupi cym, je li wolicie.
5. Na koniec, w zakresie organizacji, mo na przygotowa łrolad łz du ym wyprzedzeniem i zrobi łtylko glazur na ostatni łchwil ; mo na nawet podzieli łzadania na kilka dni (jednego dnia wkładka, drugiego ciasto + chrupi ce, kolejnego mus, i na ko cu glazura), poniewa łwszystkie elementy mo na przechowywa łw zamra arce.
6. Sprz łt: Termometr Mała szpatułka łakowa Blacha perforowana Forma do rolady de Buyer Forma do wkładki rolady de Buyer Składniki: U yłm orzechów laskowych Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% rabatu na cał łstron ł(nie powi zane).
7. U yłm czekolad Azelia i Bahibé od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% rabatu na cał łstron (powi zane).
8. Czas przygotowania: Na rolad ło długo ci 30 cm: Karmel tonka: cukru kryształ mietanki kremówki fasolki tonka 2 ółka jaj masła mlecznej czekolady z 46% zawarto ci łaakao Szczypta soli morskiej Przygotuj

karmel na sucho z cukrem.

9. Równocześnie nie podgrzej mietanki z tartą fasolką tona.

10. Gdy karmel jest bursztynowy, zgaś go mietanką.

11. Odstaw z ognia i pozostaw do lekkiego ostygnięcia.

12. Dodaj 1 jajko, dobrze mieszaj (uwaga, aby nie dodać zbyt wcześnie, jajka mogą się zwarzyć).

13. Ponownie postaw na ogień i gotuj do 85°C jak crème anglaise.

14. Po zdjęciu z ognia dodaj masło, sól morską i na koniec czekoladę.

15. Dobrze wymieszaj, a następnie wlej karmel do metalowej formy na wkładki uprzednio wyłożonej papierem do pieczenia (aby ułatwić wyjmowanie).

16. Dla tego przepisu nie można używać formy silikonowej (ponieważ karmel, wkładka nie zastygnie jak klasyczna); jeśli nie posiadasz metalowej formy i papieru do pieczenia, pozostaw kremowy do ostygnięcia i dopiero na etapie składania nałożyć go w postaci wałków, lub rozsmaruj na cieście chrupki cynamonem i włóż do zamrażarki.

17. Ciasto z orzechami laskowymi: masło orzechowe (około 70% masła wyciowego) orzechów laskowych maki migdałowej maki orzechowej cukru pudru skrobi ziemniaczanej jogurtu naturalnego miodu białek jaj (1) białek jaj (2) cukru kryształowego. Przygotuj masło orzechowe: gotuj na małym ogniu do momentu, a przestanie skwiercze i nabierze bursztynowej barwy.

18. Pozostaw do lekkiego przestygnięcia.

19. Przetnij orzechy laskowe przez 15 minut w temperaturze 150°C, następnie pozostaw do schłodzenia i grubo posiekaj.

20. Dodaj cukier puder, maki migdałową, orzechów i skrobi ziemniaczaną.

21. Dodaj jogurt, miód i białka jaj (1).

22. Ubijaj białka jaj (2) z cukrem kryształowym.

23. Dodaj białko do wcześniejszej mieszanki, delikatnie mieszaj 10 minut.

24. Wyciśnij jedną czwartą tej mieszanki i włóż do masła orzechowego.

25. Następnie z powrotem wlej do reszty mieszanki i delikatnie wymieszaj.

26. Rozprowadź ciasto na blasze wyłożonej papierem do pieczenia (ciasto powinno być nieco większe niż forma do rolady).

27. Piecz w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 165°C przez 12 do 15 minut.

28. Wykończenie chrupki: czekolady azela praliny orzechowych płatków kukurydzy. Rozpuść czekoladę, a następnie dodaj praliny i płatki kukurydzy.

29. Pokrój ciasto z orzechami laskowymi do odpowiedniej wielkości.

30. Rozprowadź chrupki wykończenie na cieście, a następnie pozostaw do skryształizowania w lodówce lub zamrażarce do etapu składania.

31. Mus pralinowy z orzechów laskowych i tona: połowę mleka mietanki kremówki 1 jajko cukru elatyny praliny orzechowych 1/3 fasolki tona mietanki kremówki do ubijania na bitą mietankę. Nawilż elatynę w misce z zimną wodą.

32. Podgrzej mleko i mietankę z fasolką tona.

33. Ubij 1 jajko z cukrem.

34. Wlej mleko na masło i dobrze wymieszaj, a następnie wlej z powrotem do rondla.

35. Gotuj do 85°C, stale mieszaj.

36. Następnie dodaj nawilżoną i dobrze wyciśniętą elatynę oraz praliny.

37. Pozwól angielskiemu kremowi ostygnąć do 35°C.

38. Ubij mietank 1kremówk 1na niezbyt sztywn 1bit 1 mietan .
39. Delikatnie wmieszaj j 1do angielskiego kremu, a nast pnie natychmiast przejd 1do etapu sk1adania.
40. Sk1adanie: Wlej po12w 1musu do formy wy12 onej papierem do pieczenia.
41. Dodaj wk1adk 1(nawet po kilku godzinach, b dzie trudna w obs12dze, to normalne).
42. Pokryj musem.
43. Zako cz dodaj c ciasto i chrupi ce wyko czenie.
44. Umie 1w zamra arce do ca1kowitego zamarzni cia.
45. Glazura rocher z orzechów laskowych: mlecznej czekolady z 46% zawarto ci 1kakao neutralnego oleju, jak z pestek winogron posiekanych orzechów laskowych Kilka orzechów laskowych do dekoracji Delikatnie rozpu 1czekolad , a nast pnie dodaj olej i posiekane orzechy laskowe.
46. Gdy glazura osi gnie oko12 35°C, wyjmij rolad 1z foremki i umie 1na ruszcie (po12 onym na pojemniku, aby zebra 1nadmiar glazury).
47. Polej glazur .
48. Udekoruj orzechami laskowymi, nast pnie pozostaw do rozmro enia w lodówce przez co najmniej 3 do odzin i w ko cu delektuj si !
49. Laissez-moi savoir si vous avez besoin d'une assistance supplémentaire !