

Rolada z pekanami, karmelem i czekolad

Ingrédients

- 95g mietanki
- 120g puree z orzechów pekan
- 125g mlecznej czekolady
- 25g miodu
- 35g mas a
- 40g mas a solonego
- 50g m ki
- 65g cukru
- 5g proszku do pieczenia
- 1 jajko
- 50g posiekanych orzechów pekan
- 155g cukru
- 45g mas a solonego
- 70g pe nego mleka
- 15g mascarpone
- 25g ó tek
- 10g cukru
- 300g mietanki
- 150g karmelu
- 170g mlecznej czekolady 40%
- 375g mietanki 35% t uszczu
- 2 y ki puree z orzechów pekan

Préparation

1. Bûche n°3 de cette année, une bûche très très gourmande : un brownie, du caramel, de la noix de pécan, du chocolat... histoire de finir comme il se doit le repas de Noël †Sprz t: Forma na bûche Silikomart (u y em formy bez wzoru) Forma na wk ad Worki do szprycowania Ko cówka 12mm Sk adniki: U y em puree z orzecha pekan i orzechów pekan Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zni ki na ca ej stronie (bez afiliacji).
2. U y em czekolad Karaïbes i Jivara z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zni ki na ca ej stronie (afiliacyjny).
3. Podgrzej mietan łz miodem.
4. Równocze nie rozpu łczekolad .
5. Dodaj puree z pekanów.
6. Nast pnie, wlej gor c ł mietan łw 3 partiach do mieszanki czekolada-pekan, dobrze mieszaj c po ka dym dodaniu.
7. Gdy ganache jest g adkie i b yszcz ce, dodaj mas o w ma ych kawa eczkach i mieszaj ponownie, a łb dzie ca kowicie wtopione.
8. Wlej ganache do formy na wk ad i umie łw zamra arce do ca kowitego zestalenia.
9. Rozpu łmas o z czekolad .
10. Ubij jajka z cukrem, nast pnie dodaj mieszank łrozpuszczonego mas a i czekolady.
11. Nast pnie dodaj m k łi proszek do pieczenia.
12. Na koniec dodaj orzechy pekan.
13. Wylej ciasto do formy o grubo ci 0,5 do 1cm.
14. Piecz w nagrzanym piekarniku w 180°C przez oko o 15 minut.

15. Pozwól ostygnąć, a następnie wytnij prostokąt odpowiedniej wielkości.
16. Delikatnie podgrzej mietanki.
17. Przygotuj karmel na sucho z cukru.
18. Gdy karmel ma ładny kolor, odbłask z gorącym mietanki małymi porcjami, dobrze mieszaj.
19. Gdy jest jednolity, zdejmij go z ognia, a następnie dodaj masło w małych kawałkach.
20. Dobrze wymieszaj i pozwól karmelowi ostygnąć.
21. Namocz elastyczny w misce z zimną wodą.
22. Podgrzej mleko z mascarpone i karmelem.
23. Ubij śmietankę z cukrem.
24. Wlej gorący płyn na wierzch, a następnie wlej wszystko z powrotem do garnka i gotuj, ciągle mieszaj, do osiągnięcia 83°C.
25. Dodaj namoczony i dobrze osuszony elastyczny.
26. Pozwól ostygnąć do 30°C, następnie ubij mietanki na bitą mietankę (nie za sztywno, aby łatwiej było ją wtopić).
27. Delikatnie dodaj bitą mietankę do kremu angielskiego z karmelem, następnie przejdź natychmiast do montażu.
28. Montaż: Wlej powyższą masę do formy na bûche.
29. Dodaj zamrożony wkład, następnie przykryj musem.
30. Na koniec dodaj brownie.
31. Umieść zamrażarkę do całkowitej stabilizacji.
32. Rozpuść mleczną czekoladę w kąpieli wodnej lub w mikrofalówce, bardzo delikatnie.
33. Dodaj puree z pekanów.
34. Podgrzej powyższą mietankę, następnie wlej ją w trzech partiach do rozpuszczonej czekolady, dobrze mieszaj, aby stworzyć emulsję.
35. Następnie dodaj resztę zimnej mietanki, dobrze wymieszaj, a następnie umieść lodówce na co najmniej godzinę, najlepiej na noc.
36. Następnie ubij ganache do uzyskania konsystencji bitej mietanki.
37. Nałoż ganache na zdemonstrowany, ale wciąż zamrożony bûche.
38. Owiń wzór z arkuszem papieru do pieczenia lub folii rhodoid, lekko dociśnij, aby wygładzić ganache, następnie umieść ponownie w zamrażarce do całkowitego zamrożenia.
39. Wykończenie: Trochę karmelu Kilka orzechów pekan Usuń kartkę z bûche wciąż zamrożoną, następnie umieść ją na swojej tacy serwisowej i pozwól się rozmrozić przez co najmniej godzinę w lodówce.
40. Dekoruj odrobiną karmelu i kilkoma orzechami pekan.
41. Następnie delektuj się!