

Mro one ciasto z ciasteczkami (Christophe Felder & Camille Lesecq)

Ingrédients

- 220g pe nego mleka
- 60g mietanki kremówki
- 10g mleka w proszku
- 40g cukru pudru
- 1g stabilizatora
- 15g trimoliny lub miodu lub cukru
- 45g serca Guanaja (u y am klasycznego Guanaja)
- 40g pasty orzechowej
- 125g orzechów laskowych
- 125g cukru pudru
- 60g bia ek jaj
- 105g mi kkiego mas a
- 125g br zowego cukru
- 50g cukru pudru
- 3g soli morskiej
- 2g p ynnej wanilii
- 180g m ki T45
- 30g kakao w proszku
- 5g sody oczyszczonej
- 155g czekolady Guanaja
- 2 laski wanilii
- 500g pe nego mleka
- 50g cukru pudru (1)
- 25g mleka w proszku
- 20g trimoliny lub miodu lub cukru
- 1g stabilizatora
- 20g mi kkiego mas a
- 80g ó tek jaj
- 50g cukru pudru (2)
- 300g ciemnej czekolady o zawarto ci 52% kakao
- 75g oleju z pestek winogron lub z orzeszków ziemnych
- 70g kruszonych kruchych ciastek

Préparation

1. Podobnie jak w zesz ym roku, mia am ochot łzapropionowa łtwam mro one polano.
2. Tym razem, bez wymy lania, si gn am do ksi ki Bûches de Christophe Felder et Camille Lesecq, która zawiera wiele polan cukierniczych, ale tak e mro onych polan.
3. W ród nich wybra am polano, które zadowoli (prawie) ka dego, polano Cookie: lody waniliowe i czekoladowo-orzechowe, kruche ciasto czekoladowe oraz chrupi ce orzechy i cynamon, doskona y program na grudzie !
4. Przepis wymaga maszynki do lodów, poza tym jest do ł atwy, wystarczy roz o y łprzygotowania na kilka dni, aby wszystko mog o stopniowo zamarza .
5. Dla informacji, b dziecie mieli za du o kruchych ciastek i prawdopodobnie za du o kakaowych kruchych ciastek, ale oba przepisy s łpyszne do degustacji z kaw łpod koniec posi ku, mówi łto na wszelki wypadek ;) U yte formy: Forma silikonowa 25cmForma do insetówU y am mojej sorbociarki Kenwood, która dzia a jako akcesorium z moim robotem, jest kompatybilna z kilkoma robotami tej marki.
6. Podgrzej mleko, mietank łi mleko w proszku do 50°C.

7. Dodaj cukier, stabilizator i trimolin .
8. Doprowad ́do wrzenia, stale ubijaj c.
9. Posiekaj czekolad , wymieszaj j ́ z past ́orzechow , a nast ́pnie zalej wrz cym p ynem w trzech partiach, dobrze ubijaj c.
10. Pó niej ca kowicie sch ad ́tkrem w lodówce, a nast ́pnie przetwórz go w maszynie do lodów.
11. Wlej uzyskane lody do formy do insetów i w ó ́do zamra arki, a ́uzyskasz dobrze zamro ony insert.
12. Grubo posiekaj orzechy laskowe.
13. Ubij cukier, wanili , cynamon i posiekane orzechy laskowe.
14. Nast ́pnie dodaj bia ka jaj.
15. Wlej uzyskane ciasto do rondla i podgrzewaj na ma ym ogniu, a ́osi gnie temperatur ́ 170°C.
16. Pozwól ca kowicie ostygn , regularnie mieszaj c ciasto.
17. Przechowuj je przez noc w lodówce.
18. Nast ́pnego dnia, uformuj ma e porcje ciasta o ́rednicy 3cm za pomoc ́ y ki na blach ́wy o on ́papierem do pieczenia.
19. Piec oko o 20 minut w 170°C, nast ́pnie pozwól im ostygn ́przed zdj ciem z blachy.
20. Wymieszaj mas o z cukrami, sol ́i wanili .
21. Nast ́pnie dodaj przesian ́m k , kakao i sod .
22. Czekolad ́drobno posiekaj i szybko dodaj do ciasta.
23. Od ó ́do lodówki na odzin , nast ́pnie rozwa kuj ciasto mi dzy dwiema arkuszami papieru do pieczenia na grubo ́ 5mm.
24. Piec w 170°C przez 5 minut, nast ́pnie kroj na kwadraty o boku 4cm i piec ponownie przez 5 do 8 minut.
25. Nast ́pnie rozdrobnij cz ́ ́kruchych ciastek, aby uzyska ́kruszonk ́do lodów waniliowych.
26. Podgrzej mleko z ziarnami wanilii do 30°C.
27. Nast ́pnie dodaj cukier puder (1), mleko w proszku, trimolin ́i stabilizator.
28. Kontynuuj podgrzewanie do 50°C, a nast ́pnie dodaj mas o i szybko doprowad ́do wrzenia.
29. Ubij ó ́ka jaj z cukrem pudrem (2), a nast ́pnie wlej na nie wrz ce mleko.
30. Wlej wszystko z powrotem do rondla i ugotuj na nieprzywieraj cym kremie (85°C).
31. Wlej krem do innego naczynia, aby zatrzyma ́gotowanie i przykryj foli ́na styku.
32. W ó ́do lodówki, a ́b dzie ca kowicie zimna.
33. Nast ́pnie wlej do maszyny do lodów, dodaj c kruszonk ́ z kruchych ciasteczek, aby uzyska ́lody waniliowe cookie.
34. Monta : Umie ́ tarkusz Rhodoid w swojej formie na polano, je li nie jest to forma silikonowa.
35. Wlej cz ́ ́lodów waniliowych.
36. Dodaj inset lodów czekoladowych.
37. Przykryj reszt ́lodów waniliowych.
38. To nie by o zawarte w przepisie, ale postanowi am zako czy ́monta ́kilkoma kwadratami czekoladowych kruchych ciasteczek.
39. Nast ́pnie wstaw do zamra arki, a ́lody b d ́dobrze zamro one, aby mo na by o je ́atwo wyj .
40. Mieszaj czekolad ́powoli.
41. Dodaj olej z pestek winogron, dobrze wymieszaj.
42. Na koniec rozdrobnij kruchych ciastek na mniejsze lub wi ksze kawa ki i dodaj je do glazurowania.

43. Wlej glazur tna zamro one i odt oczone polano, nast pnie ponownie w ó tdo zamra arki.
44. Wyjmij kilka minut przed degustacj ti ciesz si tsmakiem!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com