

Bûche provençal (mel de lavanda, amêndoa e azeite)

Ingrédients

- 50g de purê de amêndoa
- 10g de mel de lavanda
- 70g de creme de amêndoa
- 110g de chocolate branco
- 53g de farinha T45
- 3g de fermento em pó
- 33g de azeite de oliva
- 20g de manteiga
- 1 ovo em temperatura ambiente
- 30g de açúcar refinado
- 25g de mel de lavanda
- 45g de purê de amêndoa
- 60g de chocolate branco ivoire
- 30g de crepes dentelles
- 200g de queijo branco com 7% no mínimo de gordura
- 4g de gelatina
- 250g de creme líquido com 35% de gordura
- 100g de mel de lavanda

Préparation

1. Pequena novidade para mim este ano no Natal, fui convidada a colaborar com a chocolateria da minha cidade, a chocolateria l'Or Brun, para criar suas trancos de Natal.
2. Entre os trancos propostos, eu queria um para valorizar a Provença e suas especialidades; foi assim que realizei este tronco com mel de lavanda, amêndoa e azeite de oliva.
3. Se você gosta desses sabores, recomendo que o faça, ele é um dos trancos mais fáceis de fazer com seu mousse de iogurte, seu biscoito madeleine e sua ganache 100% amêndoa com um creme de amêndoa no lugar do creme líquido clássico.
4. Material: Forma para tronco Silikomart (usei a forma sem tapete com padrão) Forma para inserto Sacos de confeitar Ingredientes: Usei a purê de amêndoas e as amêndoas inteiras Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
5. Usei o chocolate Ivory da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Tempo de preparação: 1h20 + 15 minutos de cozimento + congelamento/descongelamento Para um tronco de 25cm: Inserto de amêndoa: de purê de amêndoa de mel de lavanda de creme de amêndoa de chocolate branco Aqueça o creme de amêndoa com o mel e o purê de amêndoa.
7. Paralelamente, derreta o chocolate.
8. Despeje o creme quente sobre o chocolate e misture para obter uma ganache bem lisa e brilhante.
9. Despeje na forma para inserto.
10. Madeleine com mel: de farinha T45 de fermento em pó de azeite de oliva de manteiga 1 ovo em temperatura ambiente de açúcar refinado de mel de lavanda Peneire a farinha com o fermento em pó e derreta a manteiga.
11. Misture os ovos, o açúcar e o mel com uma espátula, depois incorpore a farinha e o fermento.
12. Adicione finalmente a manteiga derretida e o azeite de oliva.
13. Coloque a massa na geladeira por no mínimo 6 horas, de preferência uma noite.

14. Em seguida, despeje a massa em uma forma do tamanho adequado e asse no forno pré-aquecido a 180°C.
15. Deixe assar por 2 minutos, depois reduza a temperatura para 160°C e deixe assar por mais dez minutos.
16. Crocante de amêndoa & chocolate branco: de purê de amêndoa de chocolate branco ivoire de crepes dentelles Derreta o chocolate.
17. Adicione o purê de amêndoa, depois as crepes dentelles esmigalhadas.
18. Espalhe o crocante sobre o biscoito cortado no tamanho certo, depois coloque tudo no congelador.
19. Mousse de queijo branco & mel de lavanda: de queijo branco com 7% no mínimo de gordura de gelatina de creme líquido com 35% de gordura de mel de lavanda Hidrate a gelatina em água bem fria.
20. Em seguida, escorra e derreta no micro-ondas ou em banho-maria.
21. Paralelamente, aqueça 2 colheres de sopa de queijo branco.
22. Misture a gelatina derretida ao queijo branco morno, depois adicione o restante do queijo branco e o mel (também derretido se estiver muito sólido).
23. Bata o creme líquido em chantilly não muito firme, depois incorpore delicadamente ao mistura de queijo branco.
24. Montagem: Despeje 2/3 da mousse na forma para tronco e faça-a subir nas bordas da forma.
25. Adicione o inserto de amêndoa.
26. Cubra com a mousse, depois adicione o biscoito / crocante.
27. Coloque no congelador até que esteja completamente firme.
28. Cerca de de amêndoas picadas Desenforme o tronco e deixe descongelar por alguns minutos, depois enrole-o em amêndoas picadas.
29. Deixe descongelar na geladeira por no mínimo 3 a 4 horas antes de saborear!