

Bûche estilo brookie (cookie / brownie)

Ingrédients

- 1 vagem de baunilha
- 2g de gelatina
- 170g de chocolate branco
- 200g de creme de leite integral
- 75g de farinha
- 75g de manteiga
- 1 pitada de sal
- 45g de açúcar tipo muscovado ou açúcar demerara
- 10g de açúcar refinado
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 55g de gotas de chocolate amargo
- 60g de manteiga amolecida
- 20g de açúcar demerara
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 45g de açúcar refinado
- 30g de ovo
- 80g de farinha
- 30g de gotas de chocolate amargo
- 1 pitada de sal
- 2 ovos
- 100g de açúcar
- 45g de manteiga
- 45g de chocolate amargo
- 50g de farinha
- 125g de leite integral
- 2g de gelatina
- 145g de chocolate amargo
- 250g de creme de leite com 35% de gordura.
- 300g de chocolate amargo
- 60g de óleo neutro

Préparation

1. Penúltimo tronco deste ano de 2025, e não menos importante, pois é provavelmente um dos mais indulgentes: um tronco estilo brookie, com mousse de chocolate, brownie, cookie dough, biscoito e um namelaka bem cremoso de baunilha.
2. No final, nenhuma preparação complicada, mas muita indulgência para terminar bem suas refeições de Natal!
3. Material :Meu molde para tronco e molde para insert vêm de Guy Demarle: código de indicação FLAVIE10 a ser informado na inscrição para 10 de desconto (afiliado).
4. Ingredientes :Eu usei extrato de baunilha, vagens de baunilha Norohy, o chocolate Ivoire & o chocolate Caraïbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Tempo de preparação : 1h10 + 20 minutos de cozimento + tempo de congelamento / descongelamentoPara um tronco de 28cm : Namelaka de baunilha: de leite integral 1 vagem de baunilha de gelatina de chocolate branco de creme de leite integral Hidrate a gelatina em água fria.
6. Aqueça o leite com as sementes da vagem de baunilha, depois adicione a gelatina hidratada (e espremida se você usar folhas).
7. Despeje o líquido quente sobre o chocolate branco previamente derretido, depois misture com um mixer de

imersão para obter uma ganache lisa e brilhante.

8. Adicione finalmente o creme frio e misture novamente.

9. Cubra com filme plástico em contato e deixe cristalizar na geladeira por no mínimo 6 horas.

10. Quando a namelaka estiver totalmente cristalizada, coloque-a em seu molde para insert e leve ao congelador até que esteja completamente firme.

11. Cookie dough : de farinha de manteiga 1 pitada de sal de açúcar tipo muscovado ou açúcar demerara de açúcar refinado 1 colher de chá de extrato de baunilha de gotas de chocolate amargo Espalhe a farinha em uma assadeira forrada com papel manteiga e coloque-a no forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 10 a 15 minutos, mexendo de vez em quando.

12. Deixe esfriar completamente.

13. Misture a manteiga amolecida com os açúcares, a baunilha e o sal.

14. Em seguida, adicione a farinha resfriada e depois as gotas de chocolate.

15. Massa de biscoito : de manteiga amolecida de açúcar demerara 1 colher de chá de extrato de baunilha de açúcar refinado de ovo de farinha de gotas de chocolate amargo 1 pitada de sal Misture a manteiga amolecida com os açúcares e a baunilha.

16. Em seguida, adicione o ovo, depois a farinha, o sal e as gotas de chocolate.

17. Reserve o tempo para preparar o brownie.

18. Massa de brownie : 2 ovos de açúcar de manteiga de chocolate amargo de farinha Bata os ovos com o açúcar até obter uma mistura clara e fofa.

19. Derreta o chocolate com a manteiga e, em seguida, adicione-os à mistura anterior.

20. Incorpore finalmente a farinha peneirada.

21. Em seguida, em uma forma retangular, despeje alternadamente a massa de biscoito e a massa de brownie.

22. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por 15 a 20 minutos.

23. Deixe esfriar e, em seguida, corte um retângulo do tamanho adequado.

24. Mousse de chocolate : de leite integral de gelatina de chocolate amargo de creme de leite com 35% de gordura.

25. Hidrate a gelatina em água fria.

26. Aqueça o leite e, em seguida, adicione a gelatina hidratada (e espremida se você usar gelatina em folhas).

27. Despeje sobre o chocolate amargo previamente derretido, misture para obter uma ganache lisa e brilhante.

28. Quando a mistura estiver a 45°C, bata o creme de leite em chantilly não muito firme e incorpore delicadamente à ganache.

29. Adicione pequenos pedaços de massa de biscoito crua na mousse.

30. Passe imediatamente à montagem.

31. Montagem : Despeje 2/3 da mousse no fundo do molde, adicione mais alguns pedaços de cookie dough.

32. Adicione o insert namelaka de baunilha.

33. Cubra com a mousse e, em seguida, adicione o brookie.

34. Alise e leve ao congelador até que esteja completamente firme.

35. Acabamentos : de chocolate amargo de óleo neutro Um pouco de chocolate branco (opcional) Derreta o chocolate amargo e, em seguida, adicione o óleo neutro.

36. Desenforme o tronco congelado e coloque-o sobre uma grade.

37. Despeje a cobertura por cima e, se desejar, adicione um pouco de chocolate branco derretido para

"desenhar" biscoitos.

38. Coloque o tronco em seu prato de servir, na geladeira por no mínimo 4 horas para descongelar antes de saborear!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com