

Pepparkaksrulltårta & dulceychoklad

Ingrédients

- 50g helmjölk
- 100g flytande hela grädde
- 85g dulcey
- 1g gelatin
- 55g vatten
- 25g socker
- 1,5g stjärnanis
- 20g akaciahonung
- 20g kastanjehonung
- 55g mjöl T55
- 1 nypa fyrekrydda
- 3,5g ätbar bikarbonat
- 1 nypa salt
- 35g smör
- 2,7g gelatin
- 75g helmjölk
- 1 vaniljstång
- 1 tesked pepparkakskrydda
- 14g strösocker (1)
- 23g äggulor
- 8g strösocker (2)
- 300g vispgrädde
- 120g dulcey choklad
- 40g neutral olja
- 1 nypa pepparkakskrydda

Préparation

1. Allez, nous sommes presque à Noël, encore quelques recettes à publier avant de clore le chapitre des bûches de cette année !
2. Ici une recette tout en douceur, une de mes deux préférées de 2024 avec la bûche charlotte exotique, une bûche au pain d'épices et au chocolat dulcey.
3. Il s'agit d'une des plus simples à réaliser, avec des saveurs réconfortantes et des textures moelleuses
Utrustning :Termometer Visp Perforerad plåt Silikomart bûcheform (jag använde formen utan mönstermatta)
Ingredienser :Jag använde Dulcey choklad från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela siten (affiliate).
4. Dulcey namelaka-inlägg med kanel: helmjölk flytande hela grädde dulcey gelatin 1/2 tesked mald kanel
Återhydrera gelatinet i kallt vatten.
5. Värm mjölken med kanel, tillsätt återhydrerat gelatin.
6. Häll över den tidigare smälta chokladen, blanda väl.
7. Tillsätt sedan den kalla grädden och mixa med en stavmixer.
8. Filma i kontakt och låt svalna och kristallisera i kylan i flera timmar.
9. Sedan kan du sätta namelakan i en inläggsform och placera den i frysen, eller om du har bråttom kan du direkt spritsa det i mitten av moussen vid montering.
10. Smält smöret.
11. Koka upp vattnet och sockret, ta sedan från värmen och tillsätt stjärnanis och citrusskal.

12. Låt dra 15 minuter under lock, sila sedan och häll över honungen.
13. Koka till 55°C.
14. Häll hälften av vätskan över de tamisade pulverna, blanda, tillsätt sedan resten av vätskan.
15. Tillsätt slutligen det smälta smöret.
16. Filma degen och låt stå i kylan över natten.
17. Häll sedan smeten i en form av rätt storlek och grädda i cirka 15 minuter vid 180°C (kontrollera gräddningen med hjälp av en knivspets).
18. Börja med att förbereda vaniljsåsen: sätt gelatinet i en skål med mycket kallt vatten.
19. Koka upp mjölken, skrapad vaniljstång, kryddor och socker (1).
20. Vispa äggulorna med socker (2).
21. Häll hälften av den kokande mjölken över och vispa väl, häll sedan tillbaka allt i kastrullen.
22. Koka på låg värme tills den når en temperatur på 85°C.
23. Tillsätt återhydrerat och avrunnet gelatin och låt sedan krämen svalna.
24. Vispa den mycket kalla grädden tills du får en inte alltför fast gös.
25. När vaniljsåsen är 26°C, tillsätt en liten del av gösen och inkorporera genom att blanda intensivt.
26. Tillsätt därefter försiktigt resten av gösen, var försiktig så att du inte förlorar blandningen.
27. Montering : Häll 2/3 av moussen i botten av formen.
28. Tillsätt dulcey namelaka inlägget i mitten (om du inte har fryst det, spritsa det med en spritspåse).
29. Tillsätt resten av moussen, och slutligen pepparkakskakan.
30. Jämna till och sätt i frysen tills fullständig fasthet.
31. När bûchens är fryst, ta bort den och placera den på din serveringsfat.
32. Smält chokladen, tillsätt neutral olja.
33. Sprid den på bûchen med en pensel (se till att inte göra ett för tjockt lager).
34. Strö med några kryddor och sätt sedan i kylan minst 2 till 3 timmar för att den ska tina innan du njuter!