

Mendiantstubbe (mörk choklad & torkad frukt: hasselnöt, pistage, mandel)

Ingrédients

- 12g äggulor
- 12g socker
- 0,7g gelatin
- 70g vispgrädde
- 33g pistagepuré
- 12g äggulor
- 12g socker
- 0,7g gelatin
- 70g vispgrädde
- 33g mandelpuré
- 50g smör
- 210g mörk choklad
- 200g äggvitor
- 65g strösocker
- 50g äggulor
- 85g hasselnötspralin
- 125g helmjölk
- 2g gelatin
- 145g mörk choklad
- 250g vispgrädde med 35% fett.
- 250g mörk choklad
- 65g neutral olja

Préparation

1. Jag insåg att jag inte hade så mycket chokladig logg här, så jag bestämde mig för att åtgärda det med en logg av mörk choklad och torkad frukt, inspirerad av de klassiska mendiants som man hittar på många bord vid jul- och nyårsfester.
2. Denna logg är både intensiv i choklad och mycket läcker med pistage- och mandelkräm, och självklart hasselnötspralin.
3. Sista saken, den är glutenfri eftersom den inte innehåller något krispigt (krispigheten kommer från hela torkade frukter) och chokladkakan är utan mjöl. Material :Min loggform och insatsform kommer från Guy Demarle: rabattkod FLAVIE10 att ange vid registrering för 10 % i rabatt (affiliat).
4. Ingredienser :Jag har använt Caraïbes choklad från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliat).
5. Jag har använt lönnsirap och pekannötter från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej affiliat).
6. Förberedelse tid : 1h30 + 15 min tillagning + frysnings- och upptinings tidFör en logg av 28cm : Insats pistagekräm : äggulor socker 0, gelatin vispgrädde pistagepuré Rehydrera gelatinet i kallt vatten.
7. Värm grädden.
8. Vispa äggulorna med sockret; häll den varma grädden över, och koka vid 83°C under ständig omrörning.
9. Ta bort från värmen, tillsätt det rehydratiserade gelatinet och sedan pistagepurén.
10. Häll krämen i insatsformen och placera den i frysen.
11. Insats mandelkräm : äggulor socker 0, gelatin vispgrädde mandelpuré Rehydrera gelatinet i kallt vatten.

12. Värm grädden.
13. Vispa äggulorna med sockret; håll den varma grädden över, och koka vid 83°C under ständig omrörning.
14. Ta bort från värmen, tillsätt det rehydratiserade gelatinet och sedan mandelpurén.
15. Häll mandelkrämen i insatsformen över pistagekrämen och placera den i frysen.
16. Chokladkaka : smör mörk choklad äggvitor strösocker äggulor hasselnötspralin Några hela hasselnötter, mandlar, pistagenötter Smält chokladen och smöret vid 50°C.
17. Vispa äggvitorna till ett fast skum och stabilisera dem med sockret för att få en maräng.
18. Inkorporera en liten del av de vispade äggvitorna i smör/chokladblandningen, tillsätt sedan äggulorna.
19. Tillsätt slutligen resten av marängen försiktigt med en spatel.
20. Häll i en form och grädda i 10 till 15 minuter vid 180°C.
21. Låt svalna, och skär ut två rektanglar som är 28 cm långa och 7 cm breda.
22. På en av dem, bred ut hasselnötspralinen och tillsätt de hela torkade frukterna.
23. Täck med den andra kakan.
24. Placera i frysen tills montering.
25. Mörk chokladmousse : helmjolk gelatin mörk choklad vispgrädde med 35% fett.
26. Rehydrera gelatinet i kallt vatten.
27. Värm mjölken, tillsätt sedan det rehydratiserade gelatinet (och krama ur om du använder gelatinblad).
28. Häll över den tidigare smälta mörka chokladen, mixa för att få en slät och glänsande ganache.
29. När blandningen är vid 45°C, vispa grädden till en inte för fast grädde och inkorporera den försiktigt i ganachen.
30. Gå genast vidare till montering.
31. Montering : Häll 1/3 av moussen i botten av formen.
32. Tillsätt pistage/mandelinsatsen, och täck sedan med mousse.
33. Avsluta med att lägga på den dubbla chokladkakan, och jämna till med resten av moussen.
34. Placera i frysen tills den är helt fast.
35. Avslutningar : mörk choklad neutral olja Några hela pistagenötter, mandlar, hasselnötter Smält chokladen, tillsätt oljan och blanda väl.
36. Vänd ut loggen och placera den på ett galler.
37. Häll glasyr över, och tillsätt de hela torkade frukterna.
38. Låt tina i kylskåp i minst 4 timmar innan du njuter!