

Kastanjabakelse med salt karamell

Ingrédients

- 150g strösocker
- 100g grädde
- 50g saltat smör
- 30g äggulor
- 20g socker
- 2g gelatin
- 75g helmjolk
- 75g grädde
- 175g kastanjekräm
- 105g kastanjekräm
- 45g smör
- 1 ägg
- 45g kastanjemjöl
- 15g socker
- 10g mandelmjöl
- 7g honung
- 3g bakpulver
- 1 tesked vaniljextrakt
- 3g gelatin
- 70g helmjolk
- 15g mascarpone (kan ersättas med grädde med 35% fett)
- 25g äggulor
- 10g socker
- 300g helgrädde
- 150g karamell
- 300g dulcey choklad
- 60g neutral olja

Préparation

1. Jag har fortfarande några recept på loggar att dela med er för detta jul 2025, så här är en: jag hade ännu inte gjort enlogg med kastanj, ett recept som ändå är ganska traditionellt, och någon föreslog kombinationen med karamell, och resultatet är här.
2. En mycket läckerlogg med sin mousse av karamell med saltat smör, och glutenfri eftersom kakan endast innehåller kastanjemjöl.
3. Ni kan självklart använda en färdig karamell med saltat smör, och om ni inte vill ha en alltför sötlogg, rekommenderar jag att ni kontrollerar sockerhalten i kastanjekrämen Utrustning :Minloggform och insatsform kommer från Guy Demarle: rabattkod FLAVIE10 att ange vid registrering för 10 i rabatt (affiliat).
4. Ingredienser :Jag har använt vaniljextrakt från Norohy och dulcey choklad från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliat).
5. Förberedelse tid : 1h30 + 15 min tillagning + frysnings- & upptinnings tidFör enlogg på 28 cm : Karamell med saltat smör : strösocker grädde saltat smör Valfritt: vaniljextrakt Förbered en torr karamell med sockret.
6. Samtidigt, värm grädden (med vaniljen om du använder det).
7. När karamellen har en fin bärnstensfärg, avglasa den gradvis med den varma grädden (var försiktig så att du inte bränner dig, blandningen kommer att svälla och göra bubblor).
8. Tillsätt sedan smöret skuret i små bitar.
9. Fortsätt tillagningen i 2 till 3 minuter, häll sedan karamellen i en burk och låt den svalna.

10. Insats med kastanjkräm : äggulor socker gelatin helmjölk grädde kastanjkräm Valfritt: lite vaniljextrakt Låt gelatinet svälla i kallt vatten.
11. Vispa äggulorna med sockret.
12. Värm mjölken med grädden (och vaniljen om du använder det).
13. Häll dem över äggulorna medan du blandar väl, häll sedan tillbaka allt i kastrullen.
14. Koka till nappe (83°C) medan du rör om hela tiden, ta sedan bort från värmen och tillsätt det svällda gelatinet (och pressa om du använder blad) och kastanjkrämen.
15. När krämen är väl homogen, häll den i insatsformen och placera den i frysen tills den är helt fast.
16. Mjuka kastanjaka : kastanjkräm smör 1 ägg kastanjemjöl socker mandelmjöl honung bakpulver 1 tesked vaniljextrakt Blanda det mjuka smöret med sockret, tillsätt sedan ägget.
17. Tillsätt vaniljen och kastanjkrämen, sedan honungen och mandelmjölet, och slutligen mjölet och bakpulvret.
18. Häll smeten i en rektangulär form.
19. Grädda i den förvärmade ugnen på 180°C i 10 till 15 minuter, kakan ska vara gyllenbrun och mjuk.
20. Mousse av karamell med saltat smör : gelatin helmjölk mascarpone (kan ersättas med grädde med 35% fett) äggulor socker helgrädde karamell Låt gelatinet svälla i en skål med kallt vatten.
21. Värm mjölken med mascarponen och karamellen.
22. Vispa äggulorna med sockret.
23. Häll den varma vätskan över, häll sedan tillbaka allt i kastrullen och koka under ständig omrörning tills 83°C.
24. Tillsätt det svällda och väl urvridna gelatinet.
25. Låt svalna till 30°C, vispa sedan grädden till ett mjukt skum (inte för fast, annars blir det svårare att blanda).
26. Tillsätt den försiktigt till karamellkrämen, och gå direkt till monteringen.
27. Montering : Häll 2/3 av moussen i botten av din loggform.
28. Tillsätt den frysta insatsen i mitten.
29. Täck med lite mousse, sedan den omklippta kakan i rätt storlek.
30. Slutligen, jämna till med mousse innan du placerar formen i frysen tills den är helt fast.
31. Avslutningar : dulcey choklad neutral olja Några glasyrda kastanjer och karamell för dekoration Smält försiktigt dulcey chokladen och tillsätt den neutrala oljan.
32. När glasyren är homogen och omkring 35°C, ta bort loggen från formen och placera den på ett galler.
33. Häll glasyren över loggen.
34. Låt kristalliseras och dekorera sedan med lite karamell och några glasyrda kastanjer.
35. Låt loggen tina i kylskåpet i minst 4 timmar innan ni njuter av den!