

Brookie-stubbe (kaka / brownie)

Ingrédients

- 1 vaniljstång
- 2g gelatin
- 170g vit choklad
- 200g vispgrädde
- 75g mjöl
- 75g smör
- 1 nypa salt
- 45g muscovadosocker eller farinsocker
- 10g strösocker
- 1 tesked vaniljextrakt
- 55g mörka chokladbitar
- 60g mjukt smör
- 20g farinsocker
- 1 tesked vaniljextrakt
- 45g strösocker
- 30g ägg
- 80g mjöl
- 30g mörka chokladbitar
- 1 nypa salt
- 2 ägg
- 100g socker
- 45g smör
- 45g mörk choklad
- 50g mjöl
- 125g hel mjölk
- 2g gelatin
- 145g mörk choklad
- 250g vispgrädde med 35% fett.
- 300g mörk choklad
- 60g neutral olja

Préparation

1. Näst sista loggen för året 2025, och inte vilken som helst eftersom det troligen är en av de mest läckra: enlogg i brookie-stil, med chokladmousse, brownie, cookie dough, kaka och en krämig namelaka med vanilj.
2. Slutligen, ingen komplicerad förberedelse men mycket läckerhet för att avsluta dina julmåltider på bästa sätt!
3. Material: Min loggform och insatsform kommer från Guy Demarle: rabattkod FLAVIE10 att ange vid registrering för 10 % i rabatt (affiliate).
4. Ingredienser: Jag har använt vaniljextrakt, vaniljstänger från Norohy, Ivory choklad & Karibisk choklad från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
5. Förberedelsetid: 1h10 + 20 min tillagning + tid för frysning / upptining
För enlogg på 28 cm: Namelaka vanilj: hel mjölk 1 vaniljstång gelatin vit choklad vispgrädde Låt gelatinet svälla i kallt vatten.
6. Värm mjölken med fröna från vaniljstången, tillsätt sedan det svällda gelatinet (och krama ur om du använder blad).
7. Häll den varma vätskan över den tidigare smälta vita chokladen, mixa med en stavmixer för att få en slät och glansig ganache.
8. Tillsätt slutligen den kalla grädden och mixa igen.
9. Täck med plastfolie och låt kristallisera i kylskåp i minst 6 timmar.

10. När namelaka har kristalliserat helt, lägg den i din insatsform och placera den i frysen tills den är helt fast.
11. Cookie dough: mjöl smör 1 nypa salt muscovadosocker eller farinsocker strösocker 1 tesked vaniljextrakt mörka chokladbitar Sprid mjölet på en plåt täckt med bakpapper och placera det i den förvärmade ugnen på 180°C i cirka 10 till 15 minuter, rör om då och då.
12. Låt det svalna helt.
13. Blanda det mjuka smöret med socker, vanilj och salt.
14. Tillsätt sedan det avsvalnade mjölet och chokladbitarna.
15. Cookie deg: mjukt smör farinsocker 1 tesked vaniljextrakt strösocker ägg mjöl mörka chokladbitar 1 nypa salt Blanda det mjuka smöret med socker och vanilj.
16. Tillsätt sedan ägget, mjölet, saltet och chokladbitarna.
17. Spara tiden för att förbereda brownien.
18. Brownie deg: 2 ägg socker smör mörk choklad mjöl Vispa äggen med sockret tills du får en blek och fluffig blandning.
19. Smält chokladen med smöret, tillsätt dem sedan till den tidigare blandningen.
20. Tillsätt slutligen det siktade mjölet.
21. Sedan, i en rektangulär form, häll växelvis cookie deg och brownie deg.
22. Grädda i den förvärmade ugnen på 180°C i 15 till 20 minuter.
23. Låt svalna, skär sedan ut en rektangel i rätt storlek.
24. Chokladmousse: hel mjölk gelatin mörk choklad vispgrädde med 35% fett.
25. Rehydrera gelatinet i kallt vatten.
26. Värm mjölken, tillsätt sedan det svällda gelatinet (och krama ur om du använder bladgelatin).
27. Häll över den tidigare smälta mörka chokladen, mixa för att få en slät och glansig ganache.
28. När blandningen är 45°C, vispa grädden till en inte för fast grädde och försiktigt blanda den i ganachen.
29. Tillsätt små bitar av rå cookie deg i moussen.
30. Gå direkt till monteringen.
31. Montering: Häll 2/3 av moussen i botten av formen, tillsätt några fler bitar av cookie dough.
32. Tillsätt namelaka vaniljinsatsen.
33. Täck med moussen, tillsätt sedan brookien.
34. Släta ut, och placera i frysen tills den är helt fast.
35. Avslutningar: mörk choklad neutral olja Lite vit choklad (valfritt) Smält den mörka chokladen, tillsätt sedan den neutrala oljan.
36. Ta bort den frysta loggen från formen, placera den på ett galler.
37. Häll glasyr över, och om du vill, tillsätt lite smält vit choklad för att "rita" kakor.
38. Placera loggen på din serveringsfat, i kylskåp i minst 4 timmar för att tina innan du njuter!