

Bûche ya Provence (asali ya lavande, mlozi na mafuta ya zeituni)

Ingrédients

- 50g ya puree ya karanga
- 10g ya asali ya lavande
- 70g ya cream ya karanga
- 110g ya chokoleti ya mweupe
- 53g ya unga T45
- 3g ya chachu ya kupika
- 33g ya mafuta ya zeituni
- 20g ya siagi
- 1 yai la joto la kawaida
- 30g ya sukari ya unga
- 25g ya asali ya lavande
- 45g ya puree ya karanga
- 60g ya chokoleti mweupe ya ivory
- 30g ya crepes dentelles
- 200g ya jibini la mkojo lenye asilimia 7% ya mafuta
- 4g ya gelatin
- 250g ya cream ya kawaida yenye asilimia 35% ya mafuta
- 100g ya asali ya lavande

Préparation

1. Habari mpya kwangu mwaka huu wa Krismasi, nilialikwa kushirikiana na chokoleti ya mji wangu, chokoleti l'Or Brun, kuunda biskuti zao za Krismasi.
2. Kati ya biskuti zilizotolewa, nilitaka moja ili kuonyesha Provence na maalum zake; ndivyo nilivyofanya biskuti hii ya asali ya lavande, karanga na mafuta ya zeituni.
3. Ikiwa unapenda harufu hizi, nakusihi uifanye, ni moja ya biskuti rahisi zaidi kufanywa na mousse yake ya yogurt, keki ya madeleine na ganache 100% karanga na cream ya karanga badala ya cream ya kawaida.
4. Vifaa: Mould ya biskuti Silikomart (nimeitumia mould bila carpet yenye muundo) Mould ya kuingiza Mifuko ya piping Viungo: Nimeitumia puree ya karanga na karanga nzima Koro: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa 5% ya punguzo kwenye tovuti yote (sio ya ushirika).
5. Nimeitumia chokoleti Ivoire kutoka Valrhona: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa 20% ya punguzo kwenye tovuti yote (ya ushirika).
6. Muda wa maandalizi: 1h20 + dakika 15 za kupika + baridi/baridi Kwa biskuti ya 25cm: Kuingiza karanga: ya puree ya karanga ya asali ya lavande ya cream ya karanga ya chokoleti ya mweupe Pasha cream ya karanga na asali na puree ya karanga.
7. Kwa upande mwingine, suluhisha chokoleti.
8. Mimina cream ya moto juu ya chokoleti na changanya ili kupata ganache laini na yenye kung'ara.
9. Mimina kwenye mould ya kuingiza.
10. Madeleine ya asali: ya unga T45 ya chachu ya kupika ya mafuta ya zeituni ya siagi 1 yai la joto la kawaida ya sukari ya unga ya asali ya lavande Sifia unga na chachu ya kupika na suluhisha siagi.
11. Changanya mayai, sukari na asali kwa spatula, kisha ongeza unga na chachu.
12. Mwishowe, ongeza siagi iliyoyeyushwa na mafuta ya zeituni.
13. Weka mchanganyiko kwenye friji kwa angalau masaa 6, bora usiku mzima.
14. Kisha, mimina mchanganyiko kwenye sura ya ukubwa mzuri na uweke kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 180°C.

15. Acha ipike kwa dakika 2, kisha punguza joto hadi 160°C na acha ipike kwa dakika kumi zaidi.
16. Croustillant karanga & chokoleti mweupe: ya puree ya karanga ya chokoleti mweupe ya ivory ya crepes dentelles Yeyusha chokoleti.
17. Ongeza puree ya karanga, kisha crepes dentelles zilizovunjwa.
18. Sambaza croustillant juu ya keki iliyokatwa kwa ukubwa mzuri, kisha weka yote kwenye friji.
19. Mousse ya jibini la mkojo & asali ya lavande: ya jibini la mkojo lenye asilimia 7% ya mafuta ya gelatin ya cream ya kawaida yenye asilimia 35% ya mafuta ya asali ya lavande Fanya gelatin iwe na mvua kwenye maji baridi sana.
20. Kisha, itoe na uyeyushe kwenye microwave au kwenye bain-marie.
21. Kwa upande mwingine, pasha vijiko viwili vya jibini la mkojo.
22. Changanya gelatin iliyoyeyushwa na jibini la mkojo lililopashwa moto, kisha ongeza jibini la mkojo lililosalia na asali (iliyoyeyushwa pia ikiwa ni ngumu sana).
23. Piga cream ya kawaida kuwa chantilly isiyo ngumu sana, kisha ongeza kwa upole kwenye mchanganyiko wa jibini la mkojo.
24. Kusanya: Mimina 2/3 ya mousse kwenye mould ya biskuti, na uifanye ipande juu ya kando za mould.
25. Ongeza kuingiza karanga.
26. Funika na mousse, kisha ongeza keki / croustillant.
27. Weka kwenye friji hadi iwe imeshikilia kabisa.
28. Mapambo: Kama ya karanga zilizokatwa Toa biskuti na uache ikayeyuke kwa dakika chache, kisha igandishe kwenye karanga zilizokatwa.
29. Acha ikayeyuke kwenye friji kwa angalau masaa 3 hadi 4 kabla ya kufurahia!