

Bûche tiramisu ya mtindo wa nyumba ya Krismasi

Ingrédients

- 120g ya mayai ya wazi
- 100g ya sukari ya unga
- 80g ya yai ya njano
- 100g ya unga
- 3 yai ya njano
- 50g ya sukari
- 30g ya kahawa ya espresso iliyopozwa
- 600g ya mascarpone
- 3 mayai ya wazi
- 30g ya sukari
- 170g ya chokoleti Caraiibes
- 200g ya cream ya maziwa kamili
- 35g ya asali isiyo na ladha

Préparation

1. Mapishi mapya ya bûche, wakati huu bila mold na bila baridi, lakini kubadilisha si bûche iliyovutwa.
2. Niliona bûche za "chalet" kwenye mitandao mwaka jana, na nilipenda wazo hilo, hivyo hapa kuna marekebisho yangu katika toleo la tiramisu: keki ya biscuit iliyowekwa kwenye kahawa, mousse ya mascarpone yenye msingi wa sabayon ya kahawa na hatimaye ganache ya chokoleti ya giza ili kubadilisha kakao ya unga ambayo kawaida hupakwa juu ya tiramisu.
3. Ninashauri pia utumie nozzle ndogo zaidi uliyokuwa nayo ili chokoleti ya giza isichukue nafasi kubwa kwenye ladha ya tiramisu.
4. Vifaa :Nimetumia Cooking Chef de Kenwood kutengeneza biscuit & sabayon ya mousse: msimbo FLAVIE = vifaa 3 vya kuchagua vinavyotolewa bure kwa ununuzi wa cooking chef / msimbo FLAVIEDREAM = vifaa vya laminoir na bakuli nyingi + sahani ya Le Creuset inatolewa kwa ununuzi wa Cooking chef / ushirikiano wa kibiashara.
5. Sahani iliyochorwa na mifuko ya nozzle Guy Demarle: msimbo wa ushirikiano FLAVIE10 = 10 bure kwa agizo la kwanza.
6. Viungo :Nimetumia Chocolat Caraiibes kutoka Valrhona: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ushirikiano).
7. Wakati wa maandalizi: dakika 50 + dakika 10 za kupika + kupumzikaKwa bûche ya takriban cm 25 hadi 30: Kek ya biscuit: ya mayai ya wazi ya sukari ya unga ya yai ya njano ya unga QS ya sukari ya icing Panda mayai ya wazi na sukari na piga hadi upate meringue laini na yenye kung'ara.
8. Ongeza yai ya njano na piga haraka ili kuingiza.
9. Kisha ongeza unga uliosafishwa awali, na uingize kwa upole kwa kutumia spatula.
10. Mimina mchanganyiko kwenye mfuko wa nozzle ulio na nozzle laini ya 16mm.
11. Piga rectangles mbili za urefu unaotaka (kati ya cm 25 na 30) na cm 8 za upana, rectangle moja ya urefu sawa na cm 4 za upana na moja ya urefu sawa na cm 1.
12. 5 za upana.
13. Kwa mchanganyiko uliobaki, piga biscuits za kibinafsi (zita kazotumika kuunda paa la chalet).
14. Paka biscuits za biscuit na sukari ya icing mara mbili, kisha weka kwenye oven iliyopashwa moto kwa 180°C kwa dakika 10 hadi 12.
15. Acha ipoe.

16. Mousse ya mascarpone: 3 yai ya njano ya sukari ya kahawa ya espresso iliyopozwa ya mascarpone 3 mayai ya wazi ya sukari Andaa sabayon na yai ya njano na sukari: changanya viungo viwili kwenye sufuria na pika kwenye moto mdogo huku ukipiga bila kukoma (unaweza pia kufanya hivyo kwenye bain-marie).
17. Mchanganyiko unapaswa kuvimba, kuwa mweupe, kisha kuimarika taratibu (baki kwenye moto mdogo ili usipate omelette); kisha ongeza kahawa baridi polepole na uimarisha tena kwa dakika chache huku ukipiga kila wakati.
18. Kuwa makini usipite 65°C.
19. Piga tena kidogo nje ya moto ili kupunguza mchanganyiko.
20. Kisha, ongeza mascarpone.
21. Panda mayai ya wazi kwa mchanganyiko wa ya sukari ili kuimarisha.
22. Ingiza kwa upole kwenye mchanganyiko wa awali kwa kutumia spatula.
23. Pita mara moja kwenye mkusanyiko.
24. Mkusanyiko: QS ya kahawa iliyopozwa na kidogo ya sukari Weka moja ya rectangles mbili za biscuits za biscuit kwenye sahani yako ya huduma.
25. Imbiza kidogo na kahawa, kisha piga mousse ya mascarpone juu yake.
26. Ongeza rectangle ya pili ya biscuit, imbiza, kisha mousse.
27. Kisha, rectangle ya kati, iliyowekwa kahawa, tena mousse kisha rectangle ndogo iliyowekwa kahawa.
28. Sawa na mousse iliyobaki ili kuunda kuta na pambetatu kwa paa.
29. Weka kwenye friji kwa angalau masaa 3.
30. Ganache ya chokoleti ya giza: ya chokoleti Caraïbes ya cream ya maziwa kamili ya asali isiyo na ladha Pasha cream na asali.
31. Mimina yote juu ya chokoleti iliyoyeyushwa awali, na piga kwa blender ya kupiga ili kupata ganache laini na yenye kung'ara.
32. Acha ikauke, kisha piga kwa kutumia nozzle ndogo ya nyota (ndogo zaidi uliyokuwa nayo) ili kuunda kuta.
33. Kisha ongeza biscuits za biscuit ili kuunda paa, acha tena kupumzika angalau saa 1 kwenye friji kisha furahia!