

Keki ya mti wa kahawia na karamel ya siagi ya chumvi

Ingrédients

- 150g ya sukari ya unga
- 100g ya cream ya kioevu
- 50g ya siagi ya chumvi
- 30g ya yai ya njano
- 20g ya sukari
- 2g ya gelatin
- 75g ya maziwa kamili
- 75g ya cream ya kioevu
- 175g ya cream ya chestnut
- 105g ya cream ya chestnut
- 45g ya siagi
- 1 yai
- 45g ya unga wa chestnut
- 15g ya sukari
- 10g ya unga wa almond
- 7g ya asali
- 3g ya unga wa kuchemsha
- 1 kijiko cha chai cha kiwango cha vanilla
- 3g ya gelatin
- 70g ya maziwa kamili
- 15g ya mascarpone (inaweza kubadilishwa na cream ya kioevu yenye asilimia 35 ya mafuta)
- 25g ya yai ya njano
- 10g ya sukari
- 300g ya cream ya kioevu kamili
- 150g ya caramel
- 300g ya chokoleti dulcey
- 60g ya mafuta yasiyo na ladha

Préparation

1. Nina mapishi machache ya bûches ya kushiriki nanyi kwa Krismasi ya 2025, hivyo hapa kuna moja: sikuwa nimefanya bûche ya chestnut, ambayo ni mapishi ya jadi, na mtu mmoja alinikumbusha kuunganisha na caramel, na matokeo yako hapa.
2. Bûche hii ni tamu sana ikiwa na mousse ya caramel ya siagi ya chumvi, na haina gluten kwani biskuti ina unga wa chestnut pekee.
3. Unaweza kutumia caramel ya siagi ya chumvi kutoka dukani, na ikiwa hutaki bûche tamu sana, nakusihi uangalie kiwango cha sukari katika cream ya chestnut Vifaa :Chombo changu cha bûche na chombo cha kuingiza vinatoka Guy Demarle: nambari ya ushirika FLAVIE10 inapaswa kuandikwa wakati wa kujiandikisha kwa euro 10 za bure (ushirikiano).
4. Viungo :Nime tumia kiwango cha vanilla Norohy na chokoleti dulcey kutoka Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ushirikiano).
5. Wakati wa maandalizi : 1h30 + dakika 15 za kupika + wakati wa kuf freezing & kufunguaKwa bûche ya 28cm : Caramel ya siagi ya chumvi : ya sukari ya unga ya cream ya kioevu ya siagi ya chumvi Hiari: kiwango cha vanilla Andaa caramel kavu kwa sukari.
6. Wakati huo huo, pasha cream (na vanilla ikiwa unatumia).
7. Wakati caramel ina rangi nzuri ya amber, ongeza kidogo kidogo na cream ya moto (angalau usijichome, mchanganyiko utaongezeka na kufanya povu).
8. Kisha, ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo.

9. Endelea kupika kwa dakika 2 hadi 3, kisha mimina caramel kwenye jar na uache ipoe.
10. Ingizo la cream ya chestnut : ya yai ya njano ya sukari ya gelatin ya maziwa kamili ya cream ya kioevu ya cream ya chestnut Hiari: kidogo cha kiwango cha vanilla Fanya gelatin iwe na mvua katika maji baridi.
11. Piga yai ya njano na sukari.
12. Pasha maziwa na cream (na vanilla ikiwa unatumia).
13. Mimina kwenye yai ya njano huku ukichanganya vizuri, kisha rudisha yote kwenye sufuria.
14. Pika hadi nappe (83°C) huku ukichanganya bila kukoma, kisha mbali na moto ongeza gelatin iliyokuwa na mvua (na iliyosafishwa ikiwa unatumia karatasi) na cream ya chestnut.
15. Wakati cream ni sawa, mimina kwenye chombo cha kuingiza kisha weka kwenye freezer hadi ikae kabisa.
16. Moelleux ya chestnut : ya cream ya chestnut ya siagi 1 yai ya unga wa chestnut ya sukari ya unga wa almond ya asali ya unga wa kuchemsha 1 kijiko cha chai cha kiwango cha vanilla Changanya siagi iliyopondwa na sukari, kisha ongeza yai.
17. Ongeza vanilla na cream ya chestnut, kisha asali na unga wa almond, na hatimaye unga na unga wa kuchemsha.
18. Mimina mchanganyiko kwenye chombo cha mraba.
19. Pika kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 180°C kwa dakika 10 hadi 15, biskuti inapaswa kuwa ya dhahabu na laini.
20. Mousse ya caramel ya siagi ya chumvi : ya gelatin ya maziwa kamili ya mascarpone (inaweza kubadilishwa na cream ya kioevu yenye asilimia 35 ya mafuta) ya yai ya njano ya sukari ya cream ya kioevu kamili ya caramel Fanya gelatin iwe na mvua katika bakuli la maji baridi.
21. Pasha maziwa na mascarpone na caramel.
22. Piga yai ya njano na sukari.
23. Mimina kioevu cha moto juu yake, kisha rudisha yote kwenye sufuria na pika huku ukichanganya bila kukoma hadi 83°C.
24. Ongeza gelatin iliyokuwa na mvua na iliyosafishwa vizuri.
25. Acha ipoe hadi 30°C, kisha piga cream ya kioevu kuwa chantilly (sio ngumu sana, vinginevyo itakuwa ngumu kuingiza).
26. Ongeza kwa uangalifu kwenye cream ya caramel, kisha uende moja kwa moja kwenye mkusanyiko.
27. Mkusanyiko : Mimina 2/3 ya mousse chini ya chombo chako cha bûche.
28. Ongeza ingizo lililohifadhiwa katikati.
29. Funika na mousse kidogo, kisha biskuti iliyokatwa kwa ukubwa sahihi.
30. Mwishowe, nyunyiza mousse kabla ya kuweka chombo kwenye freezer hadi ikae kabisa.
31. Viungo vya kumalizia : ya chokoleti dulcey ya mafuta yasiyo na ladha Makaroni machache ya glazed na caramel kwa mapambo Sokota chokoleti dulcey polepole kisha ongeza mafuta yasiyo na ladha.
32. Wakati glazing ni sawa na karibu 35°C, toa bûche na uweke kwenye gridi.
33. Mimina glazing juu ya bûche.
34. Acha ikae kisha pamba na kidogo ya caramel na makaroni machache ya glazed.
35. Acha bûche ikitolewa kwenye friji kwa angalau masaa 4 kabla ya kufurahia!