

Bûche ya brookie (keki ya kuki / brownie)

Ingrédients

- 1 mbegu ya vanila
- 2g ya gelatin
- 170g ya chokoleti ya mweupe
- 200g ya cream ya maji kamili
- 75g ya unga
- 75g ya siagi
- 1 kidogo cha chumvi
- 45g ya sukari ya muscovado au vergeoise
- 10g ya sukari ya kawaida
- 1 kijiko cha chai cha kiwango cha vanila
- 55g ya vipande vya chokoleti ya giza
- 60g ya siagi iliyokolea
- 20g ya sukari ya vergeoise
- 1 kijiko cha chai cha kiwango cha vanila
- 45g ya sukari ya kawaida
- 30g ya yai
- 80g ya unga
- 30g ya vipande vya chokoleti ya giza
- 1 kidogo cha chumvi
- 2 mayai
- 100g ya sukari
- 45g ya siagi
- 45g ya chokoleti ya giza
- 50g ya unga
- 125g ya maziwa kamili
- 2g ya gelatin
- 145g ya chokoleti ya giza
- 250g ya cream ya maji yenye asilimia 35 ya mafuta.
- 300g ya chokoleti ya giza
- 60g ya mafuta yasiyo na ladha

Préparation

1. Kaboni ya mwisho ya mwaka 2025, na si ya kawaida kwani huenda ni moja ya tamu zaidi: kaboni ya brookie, yenye mousse ya chokoleti, brownie, dough ya keki, keki na namelaka laini ya vanila.
2. Hatimaye, hakuna maandalizi magumu lakini kuna tamu nyingi ili kumaliza vizuri milo yako ya Krismasi!
3. Vifaa :Chombo changu cha kaboni 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 vanila, mbegu za vanila Norohy, chokoleti ya Ivoire & chokoleti ya Caraïbes kutoka Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ushirikiano).
5. Wakati wa maandalizi: 1h10 + dakika 20 za kupika + wakati wa kuf freezing / kufunguaKwa kaboni ya 28cm : Namelaka ya vanila: ya maziwa kamili 1 mbegu ya vanila ya gelatin ya chokoleti ya mweupe ya cream ya maji kamili Fanya gelatin iwe na mvua katika maji baridi.
6. Pasha maziwa na mbegu za mbegu za vanila, kisha ongeza gelatin iliyokuwa na mvua (na iliyoshughulikiwa ikiwa unatumia karatasi).
7. Mimina kioevu moto juu ya chokoleti ya mweupe iliyoyeyushwa, kisha changanya kwa blender ya immersion ili kupata ganache laini na yenye kung'ara.
8. Mwishowe, ongeza cream baridi, kisha changanya tena.

9. Funika kwa filamu na acha ikitengeneza kwenye friji kwa angalau masaa 6.
10. Wakati namelaka imekamilika, weka ndani ya chombo chako cha kuingiza kisha weka kwenye friji hadi ikamilike.
11. Dough ya keki : ya unga ya siagi 1 kidogo cha chumvi ya sukari ya muscovado au vergeoise ya sukari ya kawaida 1 kijiko cha chai cha kiwango cha vanilla ya vipande vya chokoleti ya giza Sambaza unga kwenye sahani iliyofunikwa na karatasi ya kuoka na uweke kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 180°C kwa takriban dakika 10 hadi 15, ukichanganya mara kwa mara.
12. Acha ipate baridi kabisa.
13. Changanya siagi iliyokolea na sukari, vanilla na chumvi.
14. Kisha ongeza unga ulio baridi, kisha vipande vya chokoleti.
15. Pasta ya keki : ya siagi iliyokolea ya sukari ya vergeoise 1 kijiko cha chai cha kiwango cha vanilla ya sukari ya kawaida ya yai ya unga ya vipande vya chokoleti ya giza 1 kidogo cha chumvi Changanya siagi iliyokolea na sukari na vanilla.
16. Kisha ongeza yai, kisha unga, chumvi na vipande vya chokoleti.
17. Hifadhi wakati wa kuandaa brownie.
18. Pasta ya brownie : 2 mayai ya sukari ya siagi ya chokoleti ya giza ya unga Piga mayai na sukari hadi upate mchanganyiko mweupe na uliojaa hewa.
19. Yeyusha chokoleti na siagi, kisha ongeza kwenye mchanganyiko wa awali.
20. Kisha ongeza unga uliofutwa.
21. Kisha, katika sura ya mstatili, mimina kwa zamu pasta ya keki na pasta ya brownie.
22. Pasha kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 180°C kwa dakika 15 hadi 20.
23. Acha ipate baridi, kisha kata mstatili wa ukubwa mzuri.
24. Mousse ya chokoleti : ya maziwa kamili ya gelatin ya chokoleti ya giza ya cream ya maji yenye asilimia 35 ya mafuta.
25. Fanya gelatin iwe na mvua katika maji baridi.
26. Pasha maziwa, kisha ongeza gelatin iliyokuwa na mvua (na iliyoshughulikiwa ikiwa unatumia gelatin ya karatasi).
27. Mimina juu ya chokoleti ya giza iliyoyeyushwa, changanya ili kupata ganache laini na yenye kung'ara.
28. Wakati mchanganyiko uko kwenye 45°C, piga cream ya maji hadi iwe na chantilly isiyo ngumu sana na uingize kwa upole kwenye ganache.
29. Ongeza vipande vidogo vya dough ya keki mbichi kwenye mousse.
30. Pita mara moja kwenye ujenzi.
31. Ujenzi : Mimina 2/3 ya mousse chini ya chombo, ongeza vipande vingine vya dough ya keki.
32. Ongeza ingizo la namelaka ya vanilla.
33. Funika na mousse, kisha ongeza brookie.
34. Sawa, kisha weka kwenye friji hadi ikamilike.
35. Viungo vya kumalizia : ya chokoleti ya giza ya mafuta yasiyo na ladha Kidogo cha chokoleti ya mweupe (hiari) Yeyusha chokoleti ya giza, kisha ongeza mafuta yasiyo na ladha.
36. Ondoa kaboni iliyogandishwa, kisha weka juu ya gridi.
37. Mimina icing juu yake, kisha ikiwa unataka ongeza kidogo cha chokoleti ya mweupe iliyoyeyushwa ili "kuunda" biskuti.
38. Weka kaboni kwenye sahani yako ya huduma, kwenye friji kwa angalau masaa 4 ili ikate kabla ya kufurahia!

