

Mkate wa Straciatella

Ingrédients

- 90g ya maziwa mazima
- 90g ya krimu nzima ya kioevu
- 35g ya viini vya mayai
- 15g ya sukari
- 65g ya chokoleti yenye 66% kakao
- 110g ya chokoleti yenye 66% kakao
- 40g ya siagi
- 1 yai
- 70g ya sukari
- 50g ya unga
- 6g ya unga wa kuoka
- 90g ya vipande vya chokoleti
- 2,7g ya gelatin
- 68g ya maziwa mazima
- 14g ya mascarpone
- 1 kijiti cha vanilla
- 14g ya sukari (1)
- 23g ya viini vya mayai
- 8g ya sukari (2)
- 300g ya krimu nzima ya kioevu
- 100g ya vipande vya chokoleti
- 300g ya chokoleti nyeupe
- 40g ya mafuta ya mbegu za zabibu
- 50g ya chokoleti nyeusi

Préparation

1. Bûche ya pili ya Krismasi hii ya 2021, safari hii ni toleo la Straciatella: keki ya chokoleti iliyofunikwa na mousse ya vanilla na vipande vya chokoleti na kijisehemu chenye ladha ya chokoleti nyeusi, mpango wa kupendeza na usio mgumu sana kwa matokeo mazuri Vifaa: Thermomètre Fouet Plaque perforée Moule bûche de Buyer Moule insert bûche de Buyer Viungo: Nilitumia vanilla Norohy, na chokoleti Ivoire na Caraïbes kutoka Valrhona: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa asilimia 20 za punguzo kwenye tovuti yote (washirika).
2. Pasha moto maziwa na krimu.
3. Piga mayai na sukari, kisha mimina kioevu cha moto juu yake huku ukikoroga kikamilifu.
4. Mimina yote kwenye sufuria, kisha pika huku ukikoroga mara kwa mara hadi ifike 83°C.
5. Baada ya hapo, mimina krimu juu ya chokoleti na changanya kwa spatula au blender inayochanganyika.
6. Mimina kiungo hicho kwenye hulufia ya insert na weka kwenye friza hadi wakati wa mkusanyiko.
7. Yayusha chokoleti na siagi.
8. Piga yai na sukari, kisha ongeza chokoleti na siagi zilizoyushwa.
9. Malizia kwa kuingiza unga, unga wa kuoka na hatimaye vipande vya chokoleti.
10. Tambaza mchanganyiko kwenye hulufia (nilibadilisha duara la tart), kisha weka kwenye oveni kwa 175°C kwa dakika 15 na uache ipoze.
11. Chovya gelatin kwenye bakuli la maji baridi.
12. Pasha moto maziwa na mascarpone, mbegu za vanilla na sukari (1).
13. Piga viini vya mayai na sukari (2).
14. Mimina kioevu cha moto juu yake, kisha rudisha yote kwenye sufuria na pika huku ukikoroga bila

kupumzika hadi ifike 83°C.

15. Ongeza gelatin iliyochovywa na kukandamizwa vizuri.

16. Acha ipoze hadi 30°C, kisha piga krimu hadi iwe kama mawingu (sio ngumu sana, vinginevyo itakuwa ngumu kuiingiza).

17. Ongeza polepole kwenye krimu ya asili ya vanilla, ingiza vipande vya chokoleti kisha rudi kwenye mkusanyiko mara moja.

18. Mimina nusu ya mousse kwenye hulufia ya bûche (ikiwa ni ya chuma na sio ya silicone, kumbuka kutumia karatasi ya muziki ili kurahisisha kuondolewa mold).

19. Ongeza kiungo katikati, kisha funika na mousse iliyobaki.

20. Hatimaye, weka biskuti iliyo na ukubwa sawa.

21. Weka bûche kwenye friza hadi ikamilike kugandisha.

22. Kisha, yayusha chokoleti nyeupe na ongeza mafuta.

23. Yayusha chokoleti nyeusi.

24. Acha chokoleti ipunguze hadi 35°C, kisha toa bûche kwenye mold.

25. Weka kwenye grill na mimina chokoleti nyeupe juu yake.

26. Kisha, chovya brashi kwenye chokoleti nyeusi na "nyunyiza" bûche.

27. Weka bûche kwenye friji na acha ikayushe kwa angalau masaa 3 kabla ya kutafuna!