

Mkate wa vanilla na kahawa

Ingrédients

- 40g ya sukari
- 40g ya mayai ya njano
- 160g ya cream
- 13g ya kahawa ya mumunyifu
- 85g ya chokoleti ya maziwa na 46% ya cocoa
- 120g ya siagi ya pommade
- 60g ya sukari ya kahawia
- 60g ya sukari
- 1 yai
- 6g ya kahawa ya unga (2 hadi 3 vijiko vya chai)
- 140g ya unga
- 160g ya chokoleti iliyokatwa au chips za chokoleti
- 2.7g ya gelatin
- 68g ya maziwa ya nzima
- 14g ya mascarpone
- 1 pod ya vanilla
- 14g ya sukari (1)
- 23g ya mayai ya njano
- 8g ya sukari (2)
- 300g ya cream ya kioevu nzima
- 200g ya chokoleti ivoire
- 25g ya mafuta ya mbegu za zabibu

Préparation

1. Hatimaye, ni tarehe 24 Novemba, kuhesabu kwa Krismasi kumekwisha zinduliwa rasmi!
2. Kwa hiyo hapa ndiyo mapishi ya kwanza ya buche ya mwaka huu, yenye ladha za kahawa na vanilla.
3. Mapishi ni ya haraka sana (biskuti, mousse, insert), na kama mara nyingi kwa entremets na buche zangu, nilifanya mapambo ya haraka kwa kupaka chokoleti kwa brashi juu ya bûche (kwa muda mrefu, lazima umeshagundua kwamba si mpenzi mkubwa wa glazes za kioo), lakini unaweza hakika kutengeneza glaze ya uchaguzi wako Vifaa: Moule à bûche Silikomart (nimekosa kutumia moule bila motif tapis) Moule ya insert Thermomètre Fouet Plaque perforée Viungo: Nimetumia vanilla ya Tahiti Norohy na chokoleti za Bahibe na Ivoire kutoka Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (washirika).
4. Pasha cream na kahawa ya mumunyifu.
5. Piga mayai ya njano na sukari, kisha mimina cream juu yao ukichanganya vizuri.
6. Mimina kila kitu katika sufuria na pika kama cream anglaise hadi 83°C.
7. Kisha, mimina cream juu ya chokoleti, na changanya na spatula au blender inayopenyezwa.
8. Mimina cream katika moule ya insert na weka kwenye freezer hadi wakati wa mkusanyiko.
9. Utakuwa na mabaki lakini ni vigumu kupunguza viwango chini ya yai 1.
10. Changanya siagi ya pommade na sukari na kahawa ya unga, kisha ongeza yai.
11. Maliza kwa kuongeza unga kisha chokoleti.
12. Panga unga katika moule kwa unene wa karibu 1.
13. 5cm (nimekosa kutumia pete ya tart).
14. Pika kwa dakika 15 kwa 180°C kisha acha ipoe.
15. Mousse ya vanilla: 2.

16. Rehydrate gelatin katika bakuli la maji baridi.
17. Pasha maziwa na mascarpone, chembe za vanila na sukari (1).
18. Piga mayai ya njano na sukari (2).
19. Mimina kioevu cha moto juu, kisha rudisha kila kitu katika sufuria na pika ukiendelea kuchochea hadi 83°C.
20. Ongeza gelatin iliyorehydrate na iliyokamuliwa vizuri.
21. Acha ipoe hadi 30°C, kisha piga cream ya kioevu kuwa mascarpone (si ngumu sana, vinginevyo itakuwa ngumu zaidi kujumuisha).
22. Ongeza hiyo kwa uangalifu kwenye cream anglaise ya vanila, kisha endelea mara moja kwenye mkusanyiko.
23. Kama unatumia moule ya chuma, kumbuka kutumia karatasi ya guitarra ili kurahisisha kutoa mold.
24. Mimina nusu ya mousse ya vanila kwenye moule, tenga kando kwa kiasi cha kutosha kuangazia moule.
25. Weka insert iliyogandishwa katikati, kisha funika na mousse iliyobaki.
26. Maliza kwa kuweka biskuti iliyokatwa vizuri.
27. Weka bûche kwenye freezer mpaka imeganda kikamilifu.
28. Kisha, yeyusha chokoleti nyeupe.
29. Ukishaigwa, ongeza mafuta, kisha acha mchanganyiko utulie hadi 35°C.
30. Toa bûche nje ya mold na funika kwa chokoleti kwa kutumia brashi.
31. Pamba na kidogo ya unga wa vanila na chembe za kahawa za chokoleti, kisha acha itoe unyevunyevu angalau saa 3 kwenye friji kabla ya kujifurahisha!