

Mti wa Noeli wa speculos, vanila & chokoleti

Ingrédients

- 65g ya pasta ya speculos
- 65g ya chokoleti ya maziwa
- 15g ya asali ya kawaida, aina acacia
- 20g ya siagi
- 50g ya unga wa T55
- 35g ya siagi
- 35g ya mayai kamili
- 70g ya mayai meupe
- 60g ya viini vya mayai
- 45g ya sukari
- 125g ya speculos
- 45g ya siagi
- 2,7g ya gélatine
- 70g ya maziwa kamili
- 15g ya mascarpone
- 1 ganda la vanila
- 15g ya sukari ya kawaida (1)
- 25g ya viini vya mayai
- 10g ya sukari ya kawaida (2)
- 300g ya crème liquide kamili (kwa 30 au 35% ya mafuta)
- 175g ya chokoleti ya maziwa ya 40%
- 380g ya crème liquide kamili
- 50g pasta ya speculos
- 1 biskuti ya speculos

Préparation

1. Vanila, chokoleti na speculos, huo ndio mpango wa bûche namba 4 ya mwaka huu!
2. Tofauti na mabûche mengine, insert ya hii haihitaji kugandishwa kabisa kwa ajili ya kuikata kwa kuwa ni biskuti iliyoviringishwa, hivyo ni rahisi kupanga kufanya yote siku moja ikiwa inakufaa (lakini pia unaweza kuandaa kwa siku kadhaa na kugandisha sehemu tofauti polepole).
3. Mwisho, ikiwa wengine wanataka kuimarisha ladha ya speculos, unaweza kuongeza mdalasini kidogo katika mousse ya vanila Vifaa : Moule à bûche Silikomart (nilitumia moule bila tapis à motif) Kipimajoto Fimbo ya kupigia Sahani iliyochanwa Mifuko ya kushindilia Vifaa: Nimetumia pasta ya speculos ya Koro: kodi ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwa tovuti yote (bila ushirika).
4. Nimetumia vanila Norohy & chokoleti Jivara ya Valrhona: kodi ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwa tovuti yote (na ushirika).
5. Ganache ya speculos chokoleti ya maziwa: ya crème liquide ya pasta ya speculos ya chokoleti ya maziwa ya asali ya kawaida, aina acacia ya siagi Pasha joto crème na asali.
6. Wakati huo huo, yayusha chokoleti.
7. Ongeza pasta ya speculos.
8. Kisha, mimina crème moto mara 3 kwenye mchanganyiko wa chokoleti-speculos, ukichanganya vizuri baada ya kila kuongeza.
9. Wakati ganache ni laini na angavu, ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo na changanya tena hadi itumike kabisa.
10. Funika ganache na uache ipoe na kuimarisha kabisa.

11. Biskuti pâte à choux: ya maziwa kamili ya unga wa T ya siagi ya mayai kamili ya mayai meupe ya viini vya mayai ya sukari Wacha maziwa na siagi yafikie kiwango cha kuchemka.
12. Ondoa kwenye moto, ongeza unga wote kwa wakati mmoja ukichanganya vizuri na kijiko cha mbao, kisha rudisha sufuria kwenye moto wa kati kusaidia kukausha mchanganyiko (yaani, kuuchanganya kwenye moto kwa dakika chache mpaka kuwa na filamu kwenye chini ya sufuria).
13. Hamisha mchanganyiko kwenye bakuli la roboti lililowekwa na karatasi ya kuchujwa na liweke kwa muda hadi mvuke uishe kutoka kwenye mchanganyiko.
14. Kama huna roboti, unaweza kuchanganya kwa kutumia spatula, itakuchukua tu muda zaidi.
15. Kisha ongeza taratibu mayai kamili na viini vya mayai hadi kupata mchanganyiko mmoja.
16. Piga mayai meupe hadi yaneneke, kisha yakaze na sukari mpaka iyeyuke kabisa.
17. Ongeza kijiko kimoja cha meringue kwenye pâte à choux ukichanganya kwa nguvu, kisha ongeza inayobaki taratibu kwa kutumia spatula.
18. Tandaza mchanganyiko kwenye sahani iliyofunikwa na kipande cha kuoka au karatasi ya kuoka, ukifanya mstatili wa takribani 30cm kwa 25cm.
19. Oka biskuti kwenye oveni iliyopashwa joto hadi 180°C kwa dakika 15 hadi 20 (angalia sehemu ya mwisho ya kuoka, biskuti lazima ibaki laini ili kuweza kuviringika).
20. Acha ipoe.
21. Mara biskuti inapopoa, na ganache imekuwa na muundo wa krimu, tandaza kwa tabaka nyembamba kwenye biskuti.
22. Viringisha biskuti, kisha kata pande ili kupata viringisho la urefu wa 25cm.
23. Weka kwenye freezer wakati unaandaa vifaa vingine.
24. Kichocheo cha speculos kilichotengenezwa upya: ya speculos ya siagi Saga speculos hadi kuwa unga.
25. Ongeza siagi iliyoyeyuka na changanya vizuri, kisha tandaza mchanganyiko kwenye karatasi ya kuoka ya ukubwa wa moule yako ya bûche (hivyo 24 x 7cm hapa).
26. Fungua karatasi, kisha oeka kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 180° kwa dakika 10.
27. Acha ipoe kabisa kabla ya kuhamisha biskuti.
28. Weka gélatine kwenye bakuli la maji baridi kali.
29. Pasha joto maziwa, mascarpone, mbegu za vanila na sukari (1) hadi kuchemka.
30. Piga viini vya mayai na sukari (2).
31. Mimina juu nusu ya maziwa yanayochemka huku ukipiga vizuri, kisha rudisha yote kwenye sufuria.
32. Pika kwa moto wa chini hadi kufikia joto la 85°C.
33. Ongeza gélatine iliyorejeshwa na iliyokamuliwa, kisha acha crème ipoe.
34. Piga crème liquide baridi hadi kuwa na chantilly isiyo ngumu sana.
35. Mara crème anglaise inapofikia takriban 30°C, ongeza sehemu ndogo ya chantilly na ichanganye kwa nguvu.
36. Kisha kwa uangalifu ongeza sehemu iliyobaki ya chantilly, ukitazama usiruhusu mchanganyiko ushuke.
37. Pitia moja kwa moja kwenye njia ya mkusanyiko.
38. Mkusanyiko : Mimina nusu ya mousse kwenye moule yako ya bûche.
39. Ongeza biskuti iliyo viringishwa kama insert.
40. Funika na mousse, kisha maliza na biskuti ya speculos.
41. Weka katika freezer hadi kuchukua kabisa.
42. Ganache iliyojaa chokoleti ya maziwa & speculos, mapambo: ya chokoleti ya maziwa ya 40% ya

crème liquide kamili pasta ya speculos 1 biskuti ya speculos Yayusha chokoleti ya maziwa katika bain-marie au microwave, taratibu sana.

43. Ongeza pasta ya speculos.

44. Pasha moto nusu ya crème, kisha mimina kwa mara tatu kwenye chokoleti iliyoyeyuka ukichanganya vizuri, ili kuunda emulsion.

45. Ongeza nusu ya pili ya crème baridi, changanya vizuri, kisha ifunike kwa plastiki kwa kugusa na iweke kwenye friji kwa angalau masaa 6, ikiwa bora ni usiku.

46. Toa bûche, weka kwenye sahani ya kuhudumia na uiruhusu iyeyuke kwenye friji kwa angalau saa 3.

47. Kisha, piga ganache hadi kupata muundo wa chantilly.

48. Pachika kwenye bûche, pamba na speculos iliyovunjika, na mwisho jiburudishe!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com