

Vanilla at Pralinong Hazelnut na Bûche

Ingrédients

- 35g ng buong gatas
- 270g ng buong cream
- 1 butil ng vanilla
- 1.2g ng pectin NH
- 35g ng asukal
- 60g ng mga yolk ng itlog (3 hanggang 4 na yolk)
- 22g ng mga yolk ng itlog
- 22g ng asukal
- 125g ng buong cream
- 1.2g ng gelatin
- 63g ng hazelnut puree
- 2 itlog
- 70g ng asukal
- 125g ng hazelnut powder
- 3g ng baking powder
- 50g ng gatas na tsokolate
- 60g ng hazelnut praliné
- 45g ng feuillantine
- 58g ng buong gatas
- 12g ng buong cream
- 1 butil ng vanilla
- 20g ng mga yolk ng itlog
- 20g ng asukal
- 2.3g ng gelatin
- 250g ng buong cream
- 60g ng praliné mga
- 50g ng buong gatas
- 1 butil ng vanilla
- 1g ng gelatin
- 85g ng puting tsokolate
- 100g ng buong cream

Préparation

1. Unti-unti na tayong papalapit sa panahon ng Pasko, kaya't panahon na upang ipost ang aking unang recipe ng log cake, isang magaan at masarap na log cake na may vanilla at hazelnut, isa sa aking mga paboritong kombinasyon.
2. Ang recipe ay tiyak na may praliné, na maaari mong gawin sa bahay o bilhin sa tindahan (sa akin, nagdagdag ako ng vanilla para sa mas masarap na lasa) ngunit mayroon ding ilang mga butil ng vanilla; kung kinakailangan, maaari kang gumamit ng isa lamang, hatiin sa dalawa sa pagitan ng insert at mousse, at dagdagan ng vanilla extract na maaari mo ring gamitin sa namelaka.
3. Ang recipe ay may maraming elemento ngunit wala namang masyadong kumplikado, at tulad ng halos palagi sa mga log cake, maaari mo itong gawin sa maliliit na bahagi ng 15 o 30 minuto bawat araw.
4. Mga Sangkap :Gumamit ako ng vanilla mula sa Madagascar, vanilla extract Norohy & ang Ivory chocolate mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
5. Gumamit ako ng hazelnut puree at hazelnut powder Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (non-affiliate).
6. Materyal :Ang moule para sa log cake at moule para sa insert (pati na rin ang aking mga piping bags) ay mula sa Guy Demarle: code ng referral FLAVIE10 na dapat ilagay sa pagpaparehistro para sa 10 na

ibinibigay (affiliate).

7. Piping tip 10mmOras ng paghahanda : 1h30 + oras ng pagyeyelo & pag-defrost + 15 minuto ng paglulutoPara sa isang log cake na 28cm : Insert palet vanilla (Christophe Felder) : ng buong gatas ng buong cream 1 butil ng vanilla 1.
8. ng pectin NH ng asukal ng mga yolk ng itlog (3 hanggang 4 na yolk) Pakuluan ang gatas kasama ang cream at ang mga butil ng butil ng vanilla.
9. Sa isang mangkok, ihalo ang pectin sa asukal, pagkatapos ay dahan-dahang ibuhos ang halo sa mainit na gatas.
10. Pakuluan at lutuin ng 2 hanggang 3 minuto habang patuloy na hinahalo.
11. Pagkatapos, ibuhos sa mga yolk ng itlog habang maingat na hinahalo upang hindi maluto.
12. Iuhos sa moule para sa insert at ilagay sa freezer hanggang sa ganap na mag-set.
13. Insert creamy hazelnut : ng mga yolk ng itlog ng asukal ng buong cream 1.
14. ng gelatin ng hazelnut puree I-hydrate ang gelatin sa malamig na tubig.
15. I-init ang buong cream.
16. I-whip ang mga yolk ng itlog kasama ang asukal.
17. Iuhos ang mainit na cream sa mga yolk ng itlog, pagkatapos ay lutuin sa nappe (83°C) habang patuloy na hinahalo.
18. Pagkatapos, idagdag ang rehydrated na gelatin (at piniga kung gumagamit ka ng mga dahon ng gelatin) at ang hazelnut puree.
19. Ihalo ng mabuti, kung kinakailangan sa immersion blender.
20. Iuhos sa moule para sa insert at ilagay sa freezer hanggang sa ganap na mag-set.
21. Biscuit hazelnut : 2 itlog ng asukal ng hazelnut powder ng baking powder QS ng tinadtad na hazelnuts Ihiwalay ang mga itlog.
22. I-whip ang mga yolk ng itlog kasama ang kalahating bahagi ng asukal, pagkatapos ay idagdag ang hazelnut powder at baking powder.
23. I-whip ang mga puti ng itlog kasama ang natitirang bahagi ng asukal.
24. Kapag maayos na na-whip at natunaw ang asukal, dahan-dahang isama ang mga ito sa unang paghahanda.
25. Kapag ang masa ay homogenous, ibuhos ito sa iyong moule, idagdag ang ilang tinadtad na hazelnuts sa ibabaw at pagkatapos ay ilagay sa preheated oven sa 180°C para sa 15 minuto ng pagluluto.
26. Hayaan ang biscuit na lumamig at pagkatapos ay gupitin ito sa tamang sukat.
27. Croustillant praliné : ng gatas na tsokolate ng hazelnut praliné ng feuillantine Tunawin ang tsokolate, idagdag ang praliné at pagkatapos ay ang feuillantine.
28. Ilagay ang croustillant sa hazelnut biscuit at ilagay ang lahat sa freezer upang ang croustillant ay mag-crystallize.
29. Mousse sa vanilla : ng buong gatas ng buong cream 1 butil ng vanilla ng mga yolk ng itlog ng asukal 2.
30. ng gelatin ng buong cream I-hydrate ang gelatin sa malamig na tubig.
31. I-init ang gatas kasama ang maliit na halaga ng cream at ang mga butil ng butil ng vanilla.
32. I-whip ang mga yolk ng itlog kasama ang asukal.
33. Iuhos ang mainit na likido sa ibabaw, pagkatapos ay ibalik ang lahat sa kawali at lutuin sa nappe (83°C) habang patuloy na hinahalo.
34. Pagkatapos, idagdag ang rehydrated na gelatin (at piniga kung gumagamit ka ng gelatin sheets).

35. Kapag ang vanilla custard ay umabot sa 35°C, i-whip ang cream hanggang sa hindi masyadong matigas.
36. Dahan-dahang ihalo ito sa vanilla custard sa 28-30°C, pagkatapos ay agad na lumipat sa assembly.
37. Assembly : ng praliné mga ilagay ang ilalim ng iyong moule para sa log cake ng vanilla mousse.
38. Idagdag ang isa sa dalawang inserts, dome pababa, pagkatapos ay ang purong praliné.
39. Idagdag ang pangalawang insert, dome pataas.
40. Takpan ng mousse, pagkatapos ay tapusin sa biscuit/croustillant.
41. Namelaka vanilla & mga finishing : Mag-ingat, ang namelaka ay dapat ihanda isang araw bago ang araw ng paggamit nito.
42. ng buong gatas 1 butil ng vanilla ng gelatin ng puting tsokolate ng buong cream I-hydrate ang gelatin sa malamig na tubig.
43. I-init ang gatas kasama ang mga butil ng vanilla, pagkatapos ay idagdag ang rehydrated na gelatin at ibuhos ito sa natunaw na puting tsokolate.
44. Ihalo ng mabuti upang makuha ang isang makinis at makintab na ganache, pagkatapos ay idagdag ang malamig na cream at i-blend gamit ang immersion blender.
45. Takpan ng cling film at hayaang mag-crystallize ng abi sa refrigerator.
46. Sa parehong araw, ilabas ang iyong log cake at ilagay ito sa serving dish.
47. Hayaan itong matunaw sa refrigerator ng isang gabi.
48. Sa susunod na araw, ikalat ang namelaka sa buong ibabaw ng log cake at pagkatapos ay mag-pipe ng mga bola sa itaas.
49. Palamutihan ng praliné at hazelnuts at mag-enjoy!