

Roulade na parang Kinder Bueno

Ingrédients

- 100g ng buong gatas
- 100g ng harina T55
- 70g ng mantikilya
- 70g ng buong itlog
- 140g ng puti ng itlog
- 120g ng pula ng itlog
- 85g ng asukal
- 270g ng buong cream
- 180g ng hazelnut spread
- 250g ng gatas na tsokolate
- 30g ng neutral na langis

Préparation

1. Tuwing taon, narito ang isang resipe ng rolled log na hindi nangangailangan ng maraming kagamitan (walang log mold) at walang freezer din!
2. Inspirado ako sa Kinder bueno chocolate bar para gawin ang log na ito, na may whipped cream na may hazelnut spread mula sa Koro at isang crunchy chocolate glaze.
3. Kagamitan :Gumamit ako ng silicone genoise mat mula sa Guy Demarle: 10 na ibinibigay para sa unang order gamit ang referral code na FLAVIE10.
4. Sangkap :Gumamit ako ng hazelnut spread Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi ka-affiliate).
5. Gumamit ako ng chocolate Jivara mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
6. Oras ng paghahanda : 1 oras + 15 minuto ng pagluluto + 2 oras ng pahingaPara sa isang log na 25 hanggang 30cm ang haba : Biscuit choux pastry : ng buong gatas ng harina T55 ng mantikilya ng buong itlog ng puti ng itlog ng pula ng itlog ng asukal Pakuluan ang gatas at mantikilya.
7. Sa labas ng apoy, idagdag ang harina nang sabay-sabay habang maayos na hinahalo gamit ang isang kahoy na kutsara, pagkatapos ay ibalik ang kawali sa katamtamang apoy upang matuyo ang masa (iyon ay, ihalo ito sa apoy sa loob ng ilang minuto hanggang magkaroon ng pelikula sa ilalim ng kawali).
8. Ilipat ang masa sa mangkok ng robot na may talim at simulan ito hanggang sa matapos ang singaw na lumalabas mula sa masa.
9. Kung wala kang robot, maaari mong haluin gamit ang spatula, mas matagal lang ito.
10. Pagkatapos ay unti-unting idagdag ang buong itlog at mga pula ng itlog hanggang makuha ang homogenous na masa.
11. Iwhip ang mga puti ng itlog, pagkatapos ay ihalo ang asukal hanggang sa ganap itong matunaw.
12. Magdagdag ng isang kutsara ng meringue sa choux pastry habang masiglang hinahalo, pagkatapos ay dahan-dahang isama ang natitirang bahagi gamit ang spatula.
13. Hatiin ang masa sa dalawa, at ikalat ang bawat bahagi sa isang tray na may baking mat o parchment paper.
14. Ilagay ang dalawang biscuits sa preheated oven sa 180°C sa loob ng 15 hanggang 20 minuto (bantayan ang huling bahagi ng pagluluto, ang mga biscuits ay dapat manatiling malambot upang ma-roll sila).
15. Hayaan silang lumamig.

16. Whipped cream na may hazelnut spread : ng buong cream ng hazelnut spread I-whip ang cream sa whipped cream kasama ang hazelnut spread, pagkatapos ay lumipat sa pagbuo.
17. Pagbuo : QS ng crumbled wafers Ilang hazelnuts Ikalat ang whipped cream sa ibabaw ng mga biscuits (mag-iwan ng kaunti para sa mga finishing touches).
18. Magdagdag ng isang hilera ng hazelnuts sa simula.
19. Magdagdag ng crumbled wafers.
20. I-roll ang mga biscuits isa-isa.
21. Maglagay ng mga bola ng whipped cream sa ibabaw ng log.
22. Ilipat sa refrigerator ng hindi bababa sa 2 oras.
23. Finishing touches : ng gatas na tsokolate ng neutral na langis Kaunting hazelnut spread I-melt ang tsokolate, idagdag ang langis.
24. Ibuhos ang glaze na nakuha sa log (dapat ang glaze ay nasa paligid ng 30-35°C).
25. Hayaan itong mag-crystallize, idagdag ang hazelnut spread sa pamamagitan ng pag-drizzle at pagkatapos ay tamasahin!