

Bûche mendant (itim na tsokolate at tuyong prutas: hazelnut, pistachio, almendras)

Ingrédients

- 12g ng mga yolk ng itlog
- 12g ng asukal
- 0.7g ng gelatin
- 70g ng buong cream
- 33g ng pistachio puree
- 12g ng mga yolk ng itlog
- 12g ng asukal
- 0.7g ng gelatin
- 70g ng buong cream
- 33g ng almond puree
- 50g ng mantikilya
- 210g ng dark chocolate
- 200g ng mga puti ng itlog
- 65g ng asukal
- 50g ng mga yolk ng itlog
- 85g ng hazelnut praline
- 125g ng buong gatas
- 2g ng gelatin
- 145g ng dark chocolate
- 250g ng cream na may 35% na taba.
- 250g ng dark chocolate
- 65g ng neutral oil

Préparation

1. Napagtanto ko na wala akong masyadong chocolate log dito, kaya't nagpasya akong ayusin ito sa isang dark chocolate log na may mga tuyong prutas, na inspirasyon ng mga klasikong mendants na makikita sa maraming mesa tuwing kapaskuhan.
2. Ang log na ito ay parehong matindi sa chocolate, at napaka-masarap kasama ang pistachio & almond cream, at syempre ang hazelnut praline.
3. Huling bagay, ito ay gluten-free dahil wala itong crispy (ang crunch ay nagmumula sa mga buo at tuyong prutas) at ang chocolate biscuit ay walang harina Materyales :Ang log mold at insert mold ay mula sa Guy Demarle: code ng referral FLAVIE10 na ilagay sa pagpaparehistro para sa 10 na ibinibigay (affiliate).
4. Mga Sangkap :Gumamit ako ng chocolate Caraïbes mula sa Valrhona: code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
5. Gumamit ako ng maple syrup at pecan nuts mula sa Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (non-affiliate).
6. Oras ng paghahanda : 1h30 + 15 minuto ng pagluluto + oras ng pagyeyelo at pag-defrostPara sa isang log na 28cm : Insert pistachio cream : ng mga yolk ng itlog ng asukal 0.
7. ng gelatin ng buong cream ng pistachio puree I-rehydrate ang gelatin sa malamig na tubig.
8. Painitin ang cream.
9. I-whisk ang mga yolk ng itlog kasama ang asukal; ibuhos ang mainit na cream sa ibabaw, pagkatapos ay lutuin sa 83°C habang patuloy na hinahalo.
10. Sa labas ng apoy, idagdag ang rehydrated gelatin at pagkatapos ay ang pistachio puree.
11. Ibihos ang cream sa insert mold, pagkatapos ay ilagay ito sa freezer.

12. Insert almond cream : ng mga yolk ng itlog ng asukal 0.
13. ng gelatin ng buong cream ng almond puree I-rehydrate ang gelatin sa malamig na tubig.
14. Painitin ang cream.
15. I-whisk ang mga yolk ng itlog kasama ang asukal; ibuhos ang mainit na cream sa ibabaw, pagkatapos ay lutuin sa 83°C habang patuloy na hinahalo.
16. Sa labas ng apoy, idagdag ang rehydrated gelatin at pagkatapos ay ang almond puree.
17. Ibihos ang almond cream sa insert mold sa ibabaw ng pistachio cream, pagkatapos ay ilagay ito sa freezer.
18. Chocolate biscuit : ng mantikilya ng dark chocolate ng mga puti ng itlog ng asukal ng mga yolk ng itlog ng hazelnut praline Ilang buong hazelnuts, almonds, pistachios I-melt ang chocolate at mantikilya sa 50°C.
19. I-mount ang mga puti ng itlog hanggang sa maging meringue.
20. I-incorporate ang isang maliit na bahagi ng mga puti ng itlog sa butter/chocolate mixture, pagkatapos ay idagdag ang mga yolk ng itlog.
21. Sa wakas, dahan-dahang idagdag ang natitirang meringue gamit ang spatula.
22. Ibihos sa isang frame, pagkatapos ay lutuin ng 10 hanggang 15 minuto sa 180°C.
23. Hayaan itong lumamig, pagkatapos ay gupitin ang dalawang rektanggulo na 28cm ang haba at 7cm ang lapad.
24. Sa isa sa dalawa, ikalat ang hazelnut praline at pagkatapos ay idagdag ang mga buo at tuyong prutas.
25. Takpan ito ng pangalawang biscuit.
26. Ilipat sa freezer hanggang sa pagbuo.
27. Dark chocolate mousse : ng buong gatas ng gelatin ng dark chocolate ng cream na may 35% na taba.
28. I-rehydrate ang gelatin sa malamig na tubig.
29. Painitin ang gatas, pagkatapos ay idagdag ang rehydrated gelatin (at piniga kung gumagamit ka ng gelatin sheets).
30. Ibihos sa natunaw na dark chocolate, i-blend upang makuha ang makinis at makintab na ganache.
31. Kapag ang halo ay nasa 45°C, i-mount ang cream na may hindi masyadong matigas na chantilly at dahan-dahang ihalo ito sa ganache.
32. Agad na lumipat sa pagbuo.
33. Pagbuo : Ibihos ang 1/3 ng mousse sa ilalim ng mold.
34. Idagdag ang insert pistachio/almond, pagkatapos ay takpan ng mousse.
35. Tapusin sa pagdaragdag ng double chocolate biscuit, pagkatapos ay i-smooth ang natitirang mousse.
36. Ilipat sa freezer hanggang sa ganap na pagbuo.
37. Mga Pagtatapos : ng dark chocolate ng neutral oil Ilang buong pistachios, almonds, hazelnuts I-melt ang chocolate, pagkatapos ay idagdag ang oil at ihalo nang mabuti.
38. I-demit ang log at ilagay ito sa isang grid.
39. Ibihos ang glaze sa ibabaw, pagkatapos ay idagdag ang mga buo at tuyong prutas.
40. Hayaan itong mag-defrost sa refrigerator ng hindi bababa sa 4 na oras bago mag-enjoy!