

# Kastanyas na log at maalat na mantikilya ng karamelo

## Ingrédients

- 150g ng asukal na pinong
- 100g ng likidong cream
- 50g ng mantikilya na may asin
- 30g ng mga yolk ng itlog
- 20g ng asukal
- 2g ng gelatina
- 75g ng buong gatas
- 75g ng likidong cream
- 175g ng cream ng kastanyas
- 105g ng cream ng kastanyas
- 45g ng mantikilya
- 1 itlog
- 45g ng harina ng kastanyas
- 15g ng asukal
- 10g ng pulbos ng almond
- 7g ng pulot
- 3g ng baking powder
- 1 kutsarita ng extract ng vanilya
- 3g ng gelatina
- 70g ng buong gatas
- 15g ng mascarpone (maaaring palitan ng likidong cream na may 35% na taba)
- 25g ng mga yolk ng itlog
- 10g ng asukal
- 300g ng buong likidong cream
- 150g ng caramel
- 300g ng chocolate dulcey
- 60g ng neutral na langis

## Préparation

1. Mayroon pa akong ilang mga recipe ng bûches na nais kong ibahagi sa inyo para sa Pasko 2025, kaya narito ang isa: hindi ko pa nagagawa ang bûche na may kastanyas, isang recipe na medyo tradisyonal, at may nagmungkahi sa akin na pagsamahin ito sa caramel, at narito ang resulta.
2. Isang bûche na napakasarap na may mousse na may caramel na may asin, at walang gluten dahil ang biskwit ay gawa lamang sa harina ng kastanyas.
3. Maaari mo ring gamitin ang caramel na may asin mula sa tindahan, at kung ayaw mo ng masyadong matamis na bûche, inirerekumenda kong suriin ang nilalaman ng asukal ng cream ng kastanyas Materyales :Ang moule à bûche at moule à insert ay mula sa Guy Demarle: code parrainage FLAVIE10 na dapat ilagay sa pagpaparehistro para sa 10 na ibinibigay (affilié).
4. Mga Sangkap :Gumamit ako ng l'extract de vanille Norohy at chocolat dulcey mula sa Valrhona: code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affilié).
5. Oras ng paghahanda : 1h30 + 15 minuto ng pagluluto + oras ng pagyeyelo & pag-defrostPara sa isang bûche na 28cm : Caramel na may asin : ng asukal na pinong ng likidong cream ng mantikilya na may asin Opsyonal: extract ng vanilya Maghanda ng caramel na tuyo gamit ang asukal.
6. Kasabay nito, initin ang cream (kasama ang vanilya kung ginagamit mo ito).
7. Kapag ang caramel ay may magandang amber na kulay, dahan-dahang i-deglaze ito gamit ang mainit na cream (mag-ingat na huwag masunog, ang halo ay lalaki at bubula).
8. Pagkatapos, idagdag ang mantikilya na hiniwa sa maliliit na piraso.

9. Ipagpatuloy ang pagluluto sa loob ng 2 hanggang 3 minuto, pagkatapos ay ibuhos ang caramel sa isang garapon at hayaang lumamig.
10. Insert na may cream ng kastanyas : ng mga yolk ng itlog ng asukal ng gelatina ng buong gatas ng likidong cream ng cream ng kastanyas Opsyonal: kaunting extract ng vanilya I-rehydrate ang gelatina sa malamig na tubig.
11. Batihin ang mga yolk ng itlog kasama ang asukal.
12. Initin ang gatas kasama ang cream (at ang vanilya kung ginagamit mo ito).
13. Iuhos ang mga ito sa mga yolk ng itlog habang maayos na hinahalo, pagkatapos ay ibalik ang lahat sa kawali.
14. Lutuin hanggang sa napaka-smooth (83°C) habang patuloy na hinahalo, pagkatapos ay alisin sa apoy at idagdag ang rehydrated na gelatina (at piniga kung gumagamit ka ng mga dahon) at ang cream ng kastanyas.
15. Kapag ang cream ay maayos na homogenous, ibuhos ito sa moule à insert at ilagay ito sa freezer hanggang sa ganap na tumigas.
16. Moelleux na may kastanyas : ng cream ng kastanyas ng mantikilya 1 itlog ng harina ng kastanyas ng asukal ng pulbos ng almond ng pulot ng baking powder 1 kutsarita ng extract ng vanilya Ihalo ang mantikilya na malambot kasama ang asukal, pagkatapos ay idagdag ang itlog.
17. Idagdag ang vanilya at ang cream ng kastanyas, pagkatapos ay ang pulot at pulbos ng almond, at sa wakas ang harina at baking powder.
18. Iuhos ang masa sa isang hugis-parihaba na molde.
19. Magluto sa preheated oven sa 180°C sa loob ng 10 hanggang 15 minuto, ang biskwit ay dapat maging ginintuang at malambot.
20. Mousse na may caramel na may asin : ng gelatina ng buong gatas ng mascarpone (maaaring palitan ng likidong cream na may 35% na taba) ng mga yolk ng itlog ng asukal ng buong likidong cream ng caramel I-rehydrate ang gelatina sa isang mangkok ng malamig na tubig.
21. Initin ang gatas kasama ang mascarpone at caramel.
22. Batihin ang mga yolk ng itlog kasama ang asukal.
23. Iuhos ang mainit na likido sa itaas, pagkatapos ay ibalik ang lahat sa kawali at lutuin habang patuloy na hinahalo hanggang umabot sa 83°C.
24. Idagdag ang rehydrated at piniga na gelatina.
25. Hayaan itong lumamig hanggang 30°C, pagkatapos ay talunin ang likidong cream sa whipped cream (huwag masyadong matigas, kung hindi ay magiging mahirap itong ihalo).
26. Idagdag ito nang maingat sa caramel custard, pagkatapos ay agad na lumipat sa pagbuo.
27. Pagbuo : Iuhos ang 2/3 ng mousse sa ilalim ng iyong moule à bûche.
28. Idagdag ang frozen insert sa gitna.
29. Takpan ng kaunting mousse, pagkatapos ay ang biskwit na muling gupitin sa tamang sukat.
30. Sa wakas, i-smooth ito gamit ang mousse bago ilagay ang molde sa freezer hanggang sa ganap na tumigas.
31. Mga Pagtatapos : ng chocolate dulcey ng neutral na langis Ilang glazed chestnuts at caramel para sa dekorasyon Dahan-dahang tunawin ang chocolate dulcey at idagdag ang neutral na langis.
32. Kapag ang glaze ay homogenous at nasa paligid ng 35°C, i-demold ang bûche at ilagay ito sa isang rehas.
33. Iuhos ang glaze sa bûche.
34. Hayaan itong mag-crystallize at pagkatapos ay i-dekorasyon ng kaunting caramel at ilang glazed chestnuts.

35. Hayaan ang bûche na matunaw sa refrigerator ng hindi bababa sa 4 na oras bago mag-enjoy!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)