

Brookie na bûche (cookie / brownie)

Ingrédients

- 1 pod ng vanilla
- 2g ng gelatin
- 170g ng puting tsokolate
- 200g ng buong likidong cream
- 75g ng harina
- 75g ng mantikilya
- 1 kurot ng asin
- 45g ng asukal na muscovado o vergeoise
- 10g ng asukal na pinong
- 1 kutsarita ng vanilla extract
- 55g ng dark chocolate chips
- 60g ng malambot na mantikilya
- 20g ng asukal na vergeoise
- 1 kutsarita ng vanilla extract
- 45g ng pinong asukal
- 30g ng itlog
- 80g ng harina
- 30g ng dark chocolate chips
- 1 kurot ng asin
- 2 itlog
- 100g ng asukal
- 45g ng mantikilya
- 45g ng dark chocolate
- 50g ng harina
- 125g ng buong gatas
- 2g ng gelatin
- 145g ng dark chocolate
- 250g ng likidong cream na may 35% na taba.
- 300g ng dark chocolate
- 60g ng neutral na langis

Préparation

1. Ikalawang huling log ng taong 2025, at hindi ito basta-basta dahil ito ay marahil isa sa mga pinakamasarap: isang log na estilo brookie, na may chocolate mousse, brownie, cookie dough, cookie at isang namelaka na mayaman sa vanilla.
2. Sa wakas, walang kumplikadong paghahanda ngunit maraming kasiyahan upang maayos na tapusin ang inyong mga pagkain sa Pasko!
3. Materyal: Ang aking moule à bûche at moule à insert ay galing sa Guy Demarle: code parrainage FLAVIE10 na dapat ilagay sa pagpaparehistro para sa 10 na ibinibigay (affilié).
4. Mga Sangkap: Gumamit ako ng vanilla extract, vanilla pods Norohy, ang Ivory chocolate & ang Caribbean chocolate mula sa Valrhona: code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affilié).
5. Oras ng paghahanda: 1h10 + 20 minuto ng pagluluto + oras ng pagyeyelo / pag-defrost Para sa isang log na 28cm: Namelaka vanilla: ng buong gatas 1 pod ng vanilla ng gelatin ng puting tsokolate ng buong likidong cream I-rehydrate ang gelatin sa malamig na tubig.
6. Painitin ang gatas kasama ang mga butil ng pod ng vanilla, pagkatapos ay idagdag ang rehydrated na gelatin (at piniga kung gumagamit ka ng mga dahon).

7. Ibuho ang mainit na likido sa natunaw na puting tsokolate, pagkatapos ay i-blend gamit ang immersion blender upang makuha ang isang makinis at makintab na ganache.
8. Sa wakas, idagdag ang malamig na cream, pagkatapos ay i-blend muli.
9. Takpan ng cling film at hayaang mag-crystallize sa refrigerator ng hindi bababa sa 6 na oras.
10. Kapag ang namelaka ay ganap na nag-crystallize, ilagay ito sa iyong moule à insert at ilagay ito sa freezer hanggang sa ganap na tumigas.
11. Cookie dough: ng harina ng mantikilya 1 kurot ng asin ng asukal na muscovado o vergeoise ng asukal na pinong 1 kutsarita ng vanilla extract ng dark chocolate chips Ilagay ang harina sa isang tray na may parchment paper at ilagay ito sa preheated oven sa 180°C sa loob ng mga 10 hanggang 15 minuto, na hinahalo paminsan-minsan.
12. Hayaan itong ganap na lumamig.
13. Pagsamahin ang malambot na mantikilya sa mga asukal, vanilla at asin.
14. Pagkatapos ay idagdag ang malamig na harina, pagkatapos ay ang chocolate chips.
15. Pasta ng cookie: ng malambot na mantikilya ng asukal na vergeoise 1 kutsarita ng vanilla extract ng pinong asukal ng itlog ng harina ng dark chocolate chips 1 kurot ng asin Pagsamahin ang malambot na mantikilya sa mga asukal at vanilla.
16. Pagkatapos ay idagdag ang itlog, pagkatapos ay ang harina, asin at chocolate chips.
17. I-reserve ang oras upang ihanda ang brownie.
18. Pasta ng brownie: 2 itlog ng asukal ng mantikilya ng dark chocolate ng harina Batihin ang mga itlog kasama ang asukal hanggang makuha ang isang pinaghalong maputi at pinalaki.
19. Tunawin ang tsokolate kasama ang mantikilya, pagkatapos ay idagdag ang mga ito sa naunang pinaghalong.
20. Sa wakas, isama ang sifted flour.
21. Pagkatapos, sa isang rectangular na frame, ibuhos ang alternately cookie dough at brownie dough.
22. Ilagay sa preheated oven sa 180°C para sa 15 hanggang 20 minuto ng pagluluto.
23. Hayaan itong lumamig, pagkatapos ay gupitin ang isang parihaba ng tamang sukat.
24. Chocolate mousse: ng buong gatas ng gelatin ng dark chocolate ng likidong cream na may 35% na taba.
25. I-rehydrate ang gelatin sa malamig na tubig.
26. Painitin ang gatas, pagkatapos ay idagdag ang rehydrated na gelatin (at piniga kung gumagamit ka ng gelatin sheets).
27. Ibuho sa natunaw na dark chocolate, i-blend upang makuha ang isang makinis at makintab na ganache.
28. Kapag ang pinaghalong ay nasa 45°C, talunin ang likidong cream sa hindi masyadong matigas na chantilly at dahan-dahang isama ito sa ganache.
29. Magdagdag ng maliliit na piraso ng hilaw na cookie dough sa mousse.
30. Agad na lumipat sa pagbuo.
31. Pagbuo: Ibuho ang 2/3 ng mousse sa ilalim ng molde, idagdag ang ilang piraso ng cookie dough.
32. Idagdag ang namelaka na vanilla insert.
33. Takpan ng mousse, pagkatapos ay idagdag ang brookie.
34. I-smooth, pagkatapos ay ilagay sa freezer hanggang sa ganap na tumigas.
35. Mga Pagtatapos: ng dark chocolate ng neutral na langis Kaunting puting tsokolate (opsyonal) Tunawin ang dark chocolate, pagkatapos ay idagdag ang neutral na langis.
36. I-demold ang frozen log, pagkatapos ay ilagay ito sa isang grid.

37. Ibuhos ang glaze sa ibabaw, pagkatapos kung nais mo, magdagdag ng kaunting natunaw na puting tsokolate upang "gumuhit" ng mga cookies.

38. Ilagay ang log sa iyong serving plate, sa refrigerator ng hindi bababa sa 4 na oras upang matunaw bago mag-enjoy!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com