

Zencefilli baharatlı ve dulcey ikolatalı kütük pastası

Ingrédients

- 25 cm uzunlu unda bir kütük için :
- 50g tam ya lı süt
- 100g sıvı krema
- 85g dulcey
- 1g jelatin
- 55g su
- 25g eker
- 1,5g yıldız anason
- 20g akasya balı
- 20g kestane balı
- 55g T55 un
- 3,5g karbonat
- 35g tereya ı
- 2,7g jelatin
- 75g tam ya lı süt
- 1 vanilya ubu u
- 1 ay ka ı ı zencefilli kek baharatı
- 14g pudra ekeri (1)
- 23g yumurta sarısı
- 8g pudra ekeri (2)
- 300g sıvı krema
- 120g dulcey ikolatası
- 40g nötr ya

Préparation

1. Allez, nous sommes presque à Noël, encore quelques recettes à publier avant de clore le chapitre des bûches de cette année !
2. Ici une recette tout en douceur, une de mes deux préférées de 2024 avec la bûche charlotte exotique, une bûche au pain d'épices et au chocolat dulcey.
3. Il s'agit d'une des plus simples à réaliser, avec des saveurs réconfortantes et des textures moelleuses
Malzemeler :Termometre ırpıcı Delikli Tepsi Silikomart Kütük Kalıbı (motifli örtüsü olmayan kalıbı kullandım)
Malzemeler :Valrhona'dan Dulcey ikolatası kullandım: tüm site için %20 indirim kodu ILETAITUNGATEAU (ortaklık).
4. Jelatini so uk su içinde yeniden hidratlayın.
5. Sütü tarınla birlikte ısıtın, yeniden hidratlanmı jelatini ekleyin.
6. Daha önce eritilmi olan ikolatanın üzerine dökün, iyice karı tırın.
7. Daha sonra so uk kremayı ekleyin ve bir el blenderi ile karı tırın.
8. Temas halinde stre filmle örtün ve birkaç saat buzdolabında so umaya ve kristalle meye bırakın.
9. Daha sonra, namelaka dolgusunu bir dolgu kalıbına koyup dondurucuya yerle tirebilir veya acele ediyorsanız montaj sırasında hemen kremanın ortasına sıkabilirsiniz.
10. Tereya ını eritin.
11. Suyu ve ekeri kaynatın, ardından ocaktan alıp yıldız anasonu ve narenciye kabu unu ekleyin.
12. Üzerini kapatıp 15 dakika demlemeye bırakın, ardından süzün ve balların üzerine dökün.
13. 55°C'de pi irin.

14. Süzülmü tozların yarısına sıvının yarısını dökün, karı tırın ve ardından kalan sıvıyı ekleyin.
15. Son olarak erimi tereya ını ekleyin.
16. Hamuru streç filmle sarıp ece buzdolabında dinlendirin.
17. Daha sonra, hamuru uygun boyuttaki bir kalıba dökün ve yaklaşık 15 dakika 180°C'de pi irin (pi ip pi medi ini bir bıçak yardımıyla kontrol edin).
18. Vanilya ve zencefilli kek köpü ü : 2, jelatin tam ya lı süt 1 vanilya çubu u 1 çay ka ı ı zencefilli kek baharatı pudra ekeri (1) yumurta sarısı pudra ekeri (2) sıvı krema Öncelikle kremayı hazırlayın: jelatini buz gibi so uk su dolu bir kaseye koyun.
19. Sütü, sıyrılmı vanilya çubu u, baharatlar ve ekerle (1) kaynatın.
20. Yumurta sarılarını ekerle (2) çırpın.
21. Üzerine kaynar sütün yarısını dökün, iyice karı tırın ve ardından her eyi tencereye geri dökün.
22. Hafif ate te 85°C'ye ula ana kadar pi irin.
23. Yeniden hidratlanmı ve sıkılmı jelatini ekleyin, ardından kremayı so umaya bırakın.
24. So uk kremayı çırpıcıyla çok sert olmayan bir kıvam elde edene kadar çırpın.
25. Krema 26°C'de oldu unda, çırpılmı kremanın küçük bir kısmını ekleyin ve homojen bir karı ım elde edene kadar karı tırın.
26. Daha sonra karı ımın çökmesini önleyerek kalan çırpılmı kremayı dikkatlice ekleyin.
27. Montaj : Kalıbın tabanına kremanın 2/3'ünü dökün.
28. Ortasına dulcey namelaka dolgusunu ekleyin (e er dondurmadıysanız, bir sıkma torbası yardımıyla sıkın).
29. Kalan kremayı ve ardından bisküvi zencefilli keki ekleyin.
30. Güzelce düzeltin ve tamamen donana kadar dondurucuya koyun.
31. Kütük dondu unda, kalıptan çıkarın ve servis taba ınıza koyun.
32. Çikolatayı eritin, nötr ya ı ekleyin.
33. Bir fırça yardımıyla kütü ün üzerine sürün (çok kalın bir tabaka yapmamaya dikkat edin).
34. Birkaç baharat serpin, ardından kütük çözülmesi için en az 2 ila 3 saat buzdolabına koyun ve ardından afiyetle tadını çıkarın!