

Vanilyalı & Fındıklı Pralinli Kütük

Ingrédients

- 28 cm'lik bir yule log için:
- 35g tam süt
- 270g tam sıvı krema
- 1 vanilya çubuğu
- 1,2g pektin NH
- 35g eker
- 60g yumurta sarısı (3-4 yumurta sarısı)
- 22g yumurta sarısı
- 22g eker
- 125g tam sıvı krema
- 1,2g jelatin
- 63g fındık püresi
- 2 yumurta
- 70g eker
- 125g fındık unu
- 3g kabartma tozu
- 50g sütlü çikolata
- 60g fındık pralin
- 45g feuilletine
- 58g tam süt
- 12g tam sıvı krema
- 1 vanilya çubuğu
- 20g yumurta sarısı
- 20g eker
- 2,3g jelatin
- 250g tam sıvı krema
- 50g tam süt
- 1 vanilya çubuğu
- 1g jelatin
- 85g beyaz çikolata
- 100g tam sıvı krema

Préparation

1. Noel dönemine yavaş yavaş yaklaşıyoruz, bu yüzden size vanilya ve fındıkla hafif ve lezzetli bir ilk yule log tarifimi paylaşmanın zamanı geldi.
2. Tarif elbette pralin içeriyor, bunu evde yapabilirsiniz veya marketten satın alabilirsiniz (benimkine daha fazla tat katmak için vanilya ekledim) ama ayrıca birkaç vanilya çubuğu da var; gerekirse sadece bir tane kullanabilirsiniz, içecek ve mousse arasında ikiye bölerek, namelaka'da da kullanabileceğiniz vanilya özütü ile tamamlayabilirsiniz.
3. Tarif oldukça fazla malzeme içeriyor ama hiç de karmaşık değil, ve neredeyse her zaman oldu gibi yule loglar için, her gün 15 veya 30 dakikalık küçük parçalar halinde yapabilirsiniz.
4. Malzemeler :Ben Madagaskar vanilyası, vanilya özütü Norohy & Valrhona'nın voire çikolatasını kullandım: tüm sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (bağlı).
5. Fındık püresi ve Koro fındık unu kullandım: tüm sitede %5 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (bağlı).
6. Malzemeler :Benim yule log kalıbım ve iç kalıbım (ve po etlerim) Guy Demarle'dan: kayıt sırasında %10 indirim için FLAVIE10 kodunu belirtin (bağlı).
7. 10mm Po etHazırlama süresi: 1 saat 30 dakika + dondurma ve çözme süresi + 15 dakika piirme28 cm'lik bir

- yule log için: Vanilyalı palet iç (Christophe Felder): tam süt tam sıvı krema 1 vanilya çubu u 1, pektin NH eker yumurta sarısı (3-4 yumurta sarısı) Sütü krema ve vanilya çubu unun taneleri ile kaynatın.
8. Bir kasede pektini ekerle karı tırın, ardından karı ımı sıcak süte serpin.
 9. Kaynatın ve sürekli karı tırarak 2-3 dakika pi irin.
 10. Ardından, sıcak süte yumurta sarılarını ekleyerek iyi karı tırın, böylece pi mezler.
 11. ç kalıba dökün ve tamamen donana kadar dondurucuya koyun.
 12. Kremalı fındık içi: yumurta sarısı eker tam sıvı krema 1, jelatin fındık püresi Jelatini so uk suda bekletin.
 13. Sıvı kremayı ısıtın.
 14. Yumurta sarılarını ekerle çırpın.
 15. Sıcak kremayı yumurta sarılarına dökün, ardından sürekli karı tırarak (83°C) pi irin.
 16. Ardından, rehidre edilmi (ve e er jelatin yaprakları kullanıyorsanız sıkılmı) jelatini ve fındık püresini ekleyin.
 17. yice karı tırın, gerekirse el blenderi ile.
 18. ç kalıba dökün ve tamamen donana kadar dondurucuya koyun.
 19. Fındık keki: 2 yumurta eker fındık unu kabartma tozu stenilen miktarda do ranmı fındık Yumurtaları ayırın.
 20. Yumurta sarılarını ekerin yarısı ile çırpın, ardından fındık ununu ve kabartma tozunu ekleyin.
 21. Yumurta aklarını ikinci yarı ekerle çırpın.
 22. yi çırpıldıklarında ve eker eridi inde, nazikçe ilk karı ıma ekleyin.
 23. Hamur homojen hale geldi inde, kalıbınıza dökün, üzerine do ranmı fındıkları ekleyin ve önceden ısıtılmı 180°C fırında 15 dakika pi irin.
 24. Keki so umaya bırakın ve ardından uygun boyutta kesin.
 25. Pralin kırırlı ı: sütlü çikolata fındık pralin feuilletine Çikolatayı eritin, pralin ekleyin ve ardından feuilletine ekleyin.
 26. Kırırlı ı fındık kekinin üzerine yayın ve hepsini dondurucuya koyun, böylece kırırlık kristalle sin.
 27. Vanilyalı mousse: tam süt tam sıvı krema 1 vanilya çubu u yumurta sarısı eker 2, jelatin tam sıvı krema Jelatini so uk suda bekletin.
 28. Sütü az miktarda sıvı krema ve vanilya çubu unun taneleri ile ısıtın.
 29. Yumurta sarılarını ekerle çırpın.
 30. Sıcak sıvıyı üzerine dökün, ardından hepsini tencereye geri dökün ve sürekli karı tırarak (83°C) pi irin.
 31. Ardından, rehidre edilmi (ve e er jelatin yaprakları kullanıyorsanız sıkılmı) jelatini ekleyin.
 32. Vanilyalı krema 35°C'ye ula tı nda, sıvı kremayı çok sert olmayan bir ekilde çırpın.
 33. Nazikçe 28-30°C'deki vanilyalı krema ile karı tırın, ardından hemen montaja geçin.
 34. Montaj : Yakla ık pralin Yule log kalıbınızın tabanını vanilyalı mousse ile kaplayın.
 35. İlk içeceklerden birini ekleyin, kubbe a a ıya bakacak ekilde, ardından saf pralin ekleyin.
 36. kinci içecek ekleyin, kubbe yukarı bakacak ekilde.
 37. Mousse ile kaplayın ve ardından keki/kıtırı ekleyin.
 38. Namelaka vanilya & son dokunu lar: Dikkat, namelaka kullanımdan bir gün önce hazırlanmalıdır.
 39. tam süt 1 vanilya çubu u jelatin beyaz çikolata tam sıvı krema Jelatini so uk suda bekletin.
 40. Sütü vanilya taneleri ile ısıtın, ardından rehidre edilmi jelatini ekleyin ve önceden eritilmı beyaz çikolatanın üzerine dökün.

41. Pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde etmek için iyice karı tırın, ardından so uk sıvı kremayı ekleyin ve el blenderi ile karı tırın.
42. Temas halinde filmle kaplayın ve buzdolabında bir gece kristalle meye bırakın.
43. Aynı gün, yule logunuzu kalıptan çıkarın ve servis taba ına yerle tirin.
44. Buzdolabında bir gece çözülmesine izin verin.
45. Ertesi gün, namelaka'yı yule logun tüm yüzeyine yayın ve üstüne toplar sıkı tırın.
46. Pralin ve fındık ile süsleyin ve tadını çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com