

Yaban mersinli ve limonlu kütük

Ingrédients

- 28 cm'lik bir rulo için:
- 2 yumurta
- 65g limon suyu
- 2 limonun rendesi
- 75g eker
- 110g tereya ı
- 60g eker
- 1 limonun rendesi
- 5g limon suyu
- 1 yumurta
- 12g süt
- 62g un
- 2g kabartma tozu
- 25g tereya ı
- 37g zeytinya ı
- 50g eker
- 100g limon suyu
- 4g pektin NH
- 20g zeytinya ı
- 24g su
- 80g eker
- 35g yaban mersini püresi
- 75g yaban mersini püresi (1)
- 150g yaban mersini püresi (2)
- 55g talyan mereng
- 10g jelatin
- 150g yaban mersini püresi
- 200g toz eker
- 50g glikoz

Préparation

1. Yılba ı yeme inizi güzel bir ekilde tamamlamak için meyveli, ek i ve çok hafif bir rulo arıyorsanız, do ru yerdesiniz!
2. Bu ruloyu kasıtlı olarak çıtır çıtır yapmadım, a ızda çok eriyen bir tatlı elde etmek için ultra yumu ak bir madeleine keki (Christophe Felder'in tarifi) ile yaptım, ama isterseniz tabii ki bir çıtır ekleyebilirsiniz.
3. Bunun dı ında, burada yo un bir yaban mersini mousse (Adamance'ın tarifini kullandım), bir limon kreması ve daha fazla enerji için bir limon jeli (Jeffrey Cagnes'in tarifi) bulacaksınız!
4. Artık meyve mevsimi de il, bu yüzden taze yaban mersini kullanmadım, ama yaban mersini püresi ve ekerli yaban mersinleri ile rulo çok aromalı ve renkliydi Malzemeler :Adamance yaban mersini püresi kullandım Valrhona: sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
5. Guy Demarle'dan buldu um ekerli yaban mersinleri kullandım: 10 hediye almak için kayıt sırasında FLAVIE10 referans kodunu belirtin (ba lı).
6. Malzemeler :Guy Demarle'dan rulo kalıbım ve insert kalıbım (ve po etlerim) var: kayıt sırasında 10 hediye almak için FLAVIE10 referans kodunu belirtin (ba lı).
7. Hazırlama süresi: 1s40 + 20 dakika pi irme + dondurma / çözme süresi28 cm'lik bir rulo için: Kremalı limon insert: 2 yumurta limon suyu imonun rendesi eker tereya ı Limon rendelerini ekerle karı tırın.
8. Yumurtaları ekleyin, iyice çırpın, ardından limon suyunu ekleyin.

9. Hepsini bir tencereye dökün ve sürekli karı tırarak orta ate te koyula masını sa layın.
10. Ate ten aldıktan sonra tereya ını ekleyin ve bir el blenderi ile pürüzsüz ve krem si bir kıvam elde edene kadar karı tırın.
11. Kremayı insert kalıbına dökün ve tamamen sertle ene kadar dondurucuya koyun.
12. Madeleine keki limon & zeytinya ı: eker imonun rendesi limon suyu 1 yumurta süt un kabartma tozu tereya ı zeytinya ı Birkaç ekerli yaban mersini Tereya ını eritin ve ılımaya bırakın, ardından zeytinya ını ekleyin.
13. Fırını 220°C'ye ısıtın.
14. ekeri rendeler, limon suyu, yumurta ve süt ile karı tırın.
15. Un ve kabartma tozunu eleyerek ekleyin, ardından tereya ı ve zeytinya ı karı ımını ekleyin.
16. Hamur homojen hale geldi inde, kalıbınıza dökün (ben rulo kalıbında pi irdim) ve yüzeye ekerli yaban mersinlerini ekleyin.
17. Fırın sıcaklı ını 180°C'ye dü ürün ve 20 dakika pi irin.
18. So umaya bırakın, ardından keki düzle tirmek için üst kısmını kesin.
19. Limon jeli: eker limon suyu pektin NH zeytinya ı ekeri ve pektini karı tırın.
20. Limon suyunu kaynatın, ardından eker-pektin karı ımını ekleyin ve karı tırın.
21. Tekrar kaynatın ve birkaç dakika pi irin.
22. Hızla buzdolabında veya dondurucuda so utun.
23. Sonra, zeytinya ı ile birlikte el blenderi ile karı tırın ve homojen bir jöle elde edin, montaj için bekletin.
24. Yo un yaban mersini mousse: talyan mereng: fazla mereng elde edeceksiniz ama daha küçük bir miktar yapmak zor.
25. yumurta akı su eker Su ve eker ile bir urup hazırlayın.
26. urup 110°C'ye ula tı ında, yumurta aklarını çırpma ya ba layın.
27. urup 118°C'ye ula tı ında, köpüklü yumurta aklarının üzerine yava ça dökün ve pürüzsüz ve parlak bir mereng elde edene kadar çırpma ya devam edin.
28. Yaban mersini kreması: tam ya lı krema yaban mersini püresi Kremayı yaban mersini püresi ile çırpın, çok sert olmayan bir krema elde edin.
29. Yaban mersini mousse:5, jelatin yaban mersini püresi (1) yaban mersini püresi (2) Yaban mersini kreması talyan mereng Jelatini so uk yaban mersini püresinde (1) yakla ık on be dakika bekletin (talyan mereng ve kremayı hazırlamak için gereken süre).
30. Ardından, karı ımı 60°C'ye ısıtın ve so uk yaban mersini püresini (2) ekleyin.
31. Bu karı ımın 1/3'ünü talyan mereng ile çırpın, ardından geri kalanını nazikçe spatula ile ekleyin.
32. Son olarak, yaban mersini kremasını nazikçe ekleyin ve montaja geçin.
33. Montaj: Ruloyu kalıbın dibine 2/3 oranında mousse dökün.
34. Üzerine ekerli yaban mersinleri ekleyin.
35. Ortaya limon jeli sıkın, ardından kremalı limon insert ekleyin.
36. Mousse ile kaplayın, ardından madeleine kekini ekleyin.
37. Düzle tirin ve dondurucuya koyun.
38. Yaban mersini sosu: jelatin yaban mersini püresi toz eker glikoz Tarif encoreungateau sitesinden uyarlanmı tır.
39. Jelatini so uk suya bekletin.
40. Yaban mersini püresi, eker ve glikozu kaynatın.

41. Jelatini ekleyin (e er yaprak kullanıyorsanız, suyu sıkın).
42. yice karı tırın, ardından bir kavanoza dökün ve so umaya bırakın.
43. Ruloyu kalıptan çıkarın ve bir ızgaranın üzerine yerle tirin.
44. Sosun sıcaklı ını 30-35°C'ye getirin.
45. Rulonun üzerine dökün, birkaç limon rendesi ve ekerli yaban mersinleri ekleyin.
46. En az 4 saat buzdolabında çözölmeye bırakın ve tadını çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com