

Kinder Bueno tarzı rulo kütük

Ingrédients

- 25 ila 30 cm uzunlu unda bir kütük için:
- 100g tam süt
- 100g un T55
- 70g tereya ı
- 70g tam yumurta
- 140g yumurta akı
- 120g yumurta sarısı
- 85g eker
- 270g tam sıvı krema
- 180g fındık kreması
- 250g sütlü çikolata
- 30g nötr ya

Préparation

1. Her yıl oldu u gibi, çok az malzeme (bûche kalıbı yok) ve dondurucu da gerektirmeyen bir rulo kütük tarifi burada!
2. Bu kütü ü Kinder bueno çikolata barından ilham alarak yaptım, Koro'nun fındık kreması ile bir chantilly ve çıtır çikolata glazürü ile.
3. Malzemeler :Ben Guy Demarle silikon kek tabanı kullandım: İlk sipari için FLAVIE10 referans kodu ile 10 indirim.
4. çindekiler :Ben Koro fındık kremasını kullandım: Tüm sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı de il).
5. Ben Jivara çikolatasını Valrhona'dan kullandım: Tüm sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı).
6. Hazırlık süresi: 1 saat + 15 dakika piirme + 2 saat dinlendirme25 ila 30 cm uzunlu unda bir kütük için: Kek hamuru: tam süt un T55 tereya ı tam yumurta yumurta akı yumurta sarısı eker Süt ve tereya ını kaynatın.
7. Ocaktan alın, unu bir seferde ekleyin ve tahta bir ka ıkla iyice karı tırın, ardından tencereyi orta ate te tekrar koyarak hamuru kurutun (yani, tencerenin dibinde bir tabaka olu ana kadar birkaç dakika ate te karı tırın).
8. Hamuru robotun kasesine aktarın ve buharın hamurdan çıkmasını bekleyin.
9. E er robotunuz yoksa, bir spatula ile karı tırabilirsiniz, bu sadece daha fazla zaman alır.
10. Ardından, tam yumurtaları ve yumurta sarılarını yava yava ekleyin ve homojen bir hamur elde edin.
11. Yumurta aklarını kar gibi çırpın, ardından ekeri ekleyin ve tamamen eriyene kadar çırpmaya devam edin.
12. Bir ka ık meringue'i hamura ekleyin ve hızlıca karı tırın, ardından geri kalanını spatula ile nazikçe ekleyin.
13. Hamuru ikiye bölün ve her parçayı bir piirme matı veya ya lı ka ıtla kaplı bir tepsiye yayın.
14. ki keki önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında 15-20 dakika piirin (piirme süresinin sonuna dikkat edin, keklerin yuvarlanabilmesi için yumu ak kalması gerekir).
15. So umaya bırakın.
16. Fındık kremalı chantilly: tam sıvı krema fındık kreması Kremayı fındık kreması ile birlikte chantilly haline getirin, ardından montaja geçin.
17. Montaj : QS ezilmi gofret Birkaç fındık Chantilly'yi keklerin yüzeyine yayın (süsleme için biraz ayırın).
18. Ba langıçta bir sıra fındık ekleyin.
19. Ezilmi gofret ekleyin.

20. Bisküvileri birbirinin üzerine yuvarlayın.
21. Kütü ün üstüne chantilly topları koyun.
22. Buzdolabında en az 2 saat bekletin.
23. Süsleme : sütlü çikolata nötr ya Biraz fındık kreması Çikolatayı eritin, ya ı ekleyin.
24. Elde edilen glazürü kütü ün üzerine dökün (glazür yaklaşık 30-35°C olmalıdır).
25. Kristalle mesini bekleyin, ardından fındık kremasını ince bir ekilde ekleyin ve tadını çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com