

Mendil pastası (bitter çikolata & kuru meyveler: fındık, antep fıstı ı, badem)

Ingrédients

- 28 cm'lik bir kütük için:
- 12g yumurta sarısı
- 12g eker
- 0,7g jelatin
- 70g tam ya lı krema
- 33g fıstık püresi
- 12g yumurta sarısı
- 12g eker
- 0,7g jelatin
- 70g tam ya lı krema
- 33g badem püresi
- 50g tereya ı
- 210g siyah çikolata
- 200g yumurta akı
- 65g toz eker
- 50g yumurta sarısı
- 85g fındık pralin
- 125g tam süt
- 2g jelatin
- 145g siyah çikolata
- 250g %35 ya lı krema.
- 250g siyah çikolata
- 65g nötr ya

Préparation

1. Burada çok çikolatalı bir kütük pastam olmadı ını fark ettim, bu yüzden bunu siyah çikolata ve kuru meyvelerle bir kütük pasta ile düzeltmeye karar verdim.
2. Bu pasta, yıl sonu kutlamalarında birçok masada bulunan klasik mendiklerden ilham alıyor.
3. Bu kütük hem yo un çikolatalı hem de fıstık ve badem kreması ile oldukça lezzetli ve tabii ki fındık pralin ile dolu.
4. Son bir ey, glütensizdir çünkü içinde çıtır bir malzeme yok (gevreklik, bütün kuru meyvelerle sa lanıyor) ve çikolatalı bisküvi un içermiyor Malzemeler :Benim kütük kalıbım ve insert kalıbım Guy Demarle'dan geldi: 10 hediye almak için kayıt sırasında FLAVIE10 referans kodunu belirtin (ba lı).
5. Malzemeler :Ben Caraïbes ikolatası kullandım Valrhona: sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanın (ba lı).
6. Ben Koro'dan akaa aç urubu ve pecan cevizleri kullandım Koro: sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanın (ba lı).
7. Hazırlama süresi: 1h30 + 15 dakika piirme + dondurma ve özölme süresi28 cm'lik bir kütük için: Kremalı fıstık insert: yumurta sarısı eker 0, jelatin tam ya lı krema fıstık püresi Jelatini so uk suda yeniden hidratlayın.
8. Kremayı ısıtın.
9. Yumurta sarılarını ekerle çırpın; üzerine sıcak kremayı dökün, ardından sürekli karı tırarak 83°C'de piirin.
10. Ocaktan aldıktan sonra, yeniden hidratlanmı jelatini ve fıstık püresini ekleyin.
11. Kremayı insert kalıbına dökün, ardından dondurucuya yerle tirin.
12. Kremalı badem insert: yumurta sarısı eker 0, jelatin tam ya lı krema badem püresi Jelatini so uk suda

yeniden hidratlayın.

13. Kremayı ısıtın.

14. Yumurta sarılarını ekerle çırpın; üzerine sıcak kremayı dökün, ardından sürekli karı tırarak 83°C'de pi irin.

15. Ocaktan aldıktan sonra, yeniden hidratlanmı jelatini ve badem püresini ekleyin.

16. Badem kremasını fıstık kremasının üzerine insert kalıbına dökün, ardından dondurucuya yerle tirin.

17. Çikolatalı bisküvi: tereya ı siyah çikolata yumurta akı toz eker yumurta sarısı fındık pralin Birkaç bütün fındık, badem, antep fıstı ı Çikolata ve tereya ını 50°C'de eritin.

18. Yumurta aklarını çırpın ve ekerle sertle tirerek bir mereng olu turun.

19. Çikolata/tereya ı karı ımına çırpılmı yumurta aklarının bir kısmını ekleyin, ardından yumurta sarılarını ekleyin.

20. Son olarak, geri kalan merengi nazikçe spatula ile ekleyin.

21. Bir kalıba dökün, ardından 180°C'de 10-15 dakika pi irin.

22. So umaya bırakın, ardından 28 cm uzunlu unda ve 7 cm geni li inde iki dikdörtgen kesin.

23. kisi arasından birine fındık pralinini sürün ve ardından bütün kuru meyveleri ekleyin.

24. kinci bisküvi ile kaplayın.

25. Montaj için dondurucuya yerle tirin.

26. Siyah çikolata mousse: tam süt jelatin siyah çikolata %35 ya lı krema.

27. Jelatini so uk suda yeniden hidratlayın.

28. Sütü ısıtın, ardından yeniden hidratlanmı jelatini ekleyin (e er yaprak jelatin kullanıyorsanız sıkı tırın).

29. Önceden eritilmi siyah çikolatanın üzerine dökün, pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde etmek için karı tırın.

30. Karı ım 45°C'ye geldi inde, kremayı çok sert olmayan bir krema haline getirin ve nazikçe ganaja ekleyin.

31. Hemen montaja geçin.

32. Montaj : Kalıbın dibine 1/3 mousse dökün.

33. Fıstık/badem insertini ekleyin, ardından mousse ile kaplayın.

34. Çift çikolatalı bisküviyi ekleyin ve kalan mousse ile düzeltin.

35. Tamamen donana kadar dondurucuya yerle tirin.

36. Son dokunu lar : siyah çikolata nötr ya Birkaç bütün antep fıstı ı, badem, fındık Çikolatayı eritin, ardından ya ı ekleyin ve iyice karı tırın.

37. Kütük pastayı kalıptan çıkarın ve bir ızgaranın üzerine yerle tirin.

38. Glazürü üzerine dökün, ardından bütün kuru meyveleri ekleyin.

39. En az 4 saat buzdolabında çözülmeye bırakın, ardından afiyetle yiyin!