

Kestaneli ve tuzlu tereya ı karamel rulosu

Ingrédients

- 28 cm'lik bir bûche için:
- 150g toz eker
- 100g sıvı krema
- 50g tuzlu tereya ı
- 30g yumurta sarısı
- 20g eker
- 2g jelatin
- 75g tam süt
- 75g sıvı krema
- 175g kestane kreması
- 105g kestane kreması
- 45g tereya ı
- 1 yumurta
- 45g kestane unu
- 15g eker
- 10g badem tozu
- 7g bal
- 3g kabartma tozu
- 1 ay ka ı ı vanilya özü
- 3g jelatin
- 70g tam süt
- 15g mascarpone (35% ya lı sıvı krema ile de i tirilebilir)
- 25g yumurta sarısı
- 10g eker
- 300g tam sıvı krema
- 150g karamel
- 300g dulcey çikolata
- 60g nötr ya

Préparation

1. 2025 Noel'i için sizinle payla acak birkaç bûche tarifi daha kaldı, i te bir tanesi: daha önce kestaneli bir bûche yapmamı tım, bu tarif oldukça geleneksel, birisi karamel ile birle tirmeyi önerdi ve sonuç harika.
2. Karamel tuzlu tereya ı mousse'u ile çok lezzetli bir bûche ve glütensiz, çünkü bisküvi sadece kestane unu içeriyor.
3. Tabii ki, ticari bir tuzlu tereya ı karamel kullanabilirsiniz ve e er çok tatlı bir bûche istemiyorsanız, kestane kremasının eker içeri ini kontrol etmenizi öneririm Malzemeler:Benim bûche kalıbım ve insert kalıbım Guy Demarle'dan: kayıt sırasında FLAVIE10 kodunu belirtin, 10 hediye (ba lı).
4. Malzemeler:Ben Norohy vanilya özü ve Valrhona'nın dulcey çikolatasını kullandım: tüm sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanın (ba lı).
5. Hazırlama süresi: 1s30 + 15 dakika pi irme + dondurma & çözme süresi28 cm'lik bir bûche için: Tuzlu tereya ı karamel: toz eker sıvı krema tuzlu tereya ı ste e ba lı: vanilya özü ekerle kuru bir karamel hazırlayın.
6. Bu arada, kremayı ısıtın (kullanıyorsanız vanilya ile birlikte).
7. Karamel güzel bir amber rengi aldı ında, sıcak krema ile yava yava deglaze edin (kendinizi yakmamaya dikkat edin, karı ım kabaracak ve baloncuklar yapacaktır).
8. Sonra, küçük parçalara kesilmi tereya ını ekleyin.

9. Pi ırmeye 2-3 dakika daha devam edin, ardından karamelinizi bir kavanoza dökün ve so umaya bırakın.
10. Kestane kremalı insert: yumurta sarısı eker jelatin tam süt sıvı krema kestane kreması ste e ba lı: biraz vanilya özü Jelatini so uk suda rehidre edin.
11. Yumurta sarılarını ekerle çırpın.
12. Sütü kremayla (ve kullanıyorsanız vanilya ile) ısıtın.
13. Sıcak sıvıyı yumurta sarılarının üzerine dökün ve iyice karı tırın, ardından hepsini tencereye geri dökün.
14. Sürekli karı tırarak 83°C'ye kadar pi irin, ardından ocaktan alıp rehidre edilmi (ve e er yaprak kullanıyorsanız sıkılmı) jelatini ve kestane kremasını ekleyin.
15. Krema iyice homojen hale geldi inde, insert kalıbına dökün ve tamamen sertle ene kadar dondurucuya koyun.
16. Kestane kek: kestane kreması tereya ı 1 yumurta kestane unu eker badem tozu bal kabartma tozu 1 çay ka ı ı vanilya özü Oda sıcaklı ındaki tereya ını ekerle karı tırın, ardından yumurtayı ekleyin.
17. Vanilyayı ve kestane kremasını ekleyin, ardından bal ve badem tozunu, en son un ve kabartma tozunu ekleyin.
18. Hamuru dikdörtgen bir kalıba dökün.
19. Önceden ısıtılmı 180°C fırında 10-15 dakika pi irin, bisküvi altın rengi ve yumu ak olmalıdır.
20. Karamel tuzlu tereya ı mousse'u: jelatin tam süt mascarpone (35% ya lı sıvı krema ile de i tirilebilir) yumurta sarısı eker tam sıvı krema karamel Jelatini so uk su dolu bir kasede rehidre edin.
21. Sütü mascarpone ve karamel ile ısıtın.
22. Yumurta sarılarını ekerle çırpın.
23. Sıcak sıvıyı üzerine dökün, ardından hepsini tencereye geri dökün ve sürekli karı tırarak 83°C'ye kadar pi irin.
24. Rehidre edilmi ve iyice sıkılmı jelatini ekleyin.
25. 30°C'ye kadar so umaya bırakın, ardından sıvı kremayı hafifçe çırpın (çok sert olmamalı, aksi takdirde karı tırması zor olacaktır).
26. Hafifçe karamel kremasına ekleyin, ardından hemen montaja geçin.
27. Montaj: Moldaki bûche kalıbınızın dibine mousse'un 2/3'ünü dökün.
28. Donmu insert'i ortasına ekleyin.
29. Biraz mousse ile kaplayın, ardından do ru boyutta kesilmi bisküviyi ekleyin.
30. Son olarak, kalıbı tamamen sertle ene kadar dondurucuya koymadan önce mousse ile düzeltin.
31. Süsleme: dulcey çikolata nötr ya Dekorasyon için birkaç ekerlenmi kestane ve karamel Dulcey çikolatasını yava ça eritin ve ardından nötr ya ı ekleyin.
32. Glazür homojen hale geldi inde ve yakla ık 35°C'ye ula tı ında, bûche'yi kalıptan çıkarın ve bir ızgaranın üzerine yerle tirin.
33. Glazürü bûche'nin üzerine dökün.
34. Kristalle mesine izin verin, ardından biraz karamel ve birkaç ekerlenmi kestane ile süsleyin.
35. Bûche'yi en az 4 saat buzdolabında çözölmeye bırakın, ardından afiyetle yiyin!