

Brookie tarzı kütük (kurabiye / browni)

Ingrédients

- 28 cm'lik bir kütük için:
- 1 vanilya baklası
- 2g jelatin
- 170g beyaz çikolata
- 200g tam sıvı krema
- 75g un
- 75g tereya ı
- 1 tutam tuz
- 45g muscovado veya esmer eker
- 10g toz eker
- 1 tatlı ka ı ı vanilya özü
- 55g bitter çikolata parçaları
- 60g yumu ak tereya ı
- 20g esmer eker
- 1 tatlı ka ı ı vanilya özü
- 45g toz eker
- 30g yumurta
- 80g un
- 30g bitter çikolata parçaları
- 1 tutam tuz
- 2 yumurta
- 100g eker
- 45g tereya ı
- 45g bitter çikolata
- 50g un
- 125g tam süt
- 2g jelatin
- 145g bitter çikolata
- 250g %35 ya lı sıvı krema.
- 300g bitter çikolata
- 60g nötr ya

Préparation

1. Bu yıl 2025'in son dan bir önceki kütü ü ve en azından en i tah açıcılarından biri: çikolatalı mousse, brownie, cookie dough, kurabiye ve vanilyalı yumu ak bir namelaka ile brookie tarzı bir kütük.
2. Sonuçta, karma ık bir hazırlık yok ama Noel yemeklerinizi güzel bir ekilde sonlandırmak için bolca lezzet var!
3. Malzemeler :Benim kütük kalıbım ve insert kalıbım Guy Demarle'dan: kayıt sırasında FLAVIE10 referans kodunu belirtin, 10 hediye (ba lı).
4. Malzemeler :Ben vanilya özü, Norohy vanilya baklaları, voire çikolatası & Karayip çikolatası Valrhona'dan kullandım: tüm sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı).
5. Hazırlama süresi: 1s10 + 20 dakika pi irme + dondurma / çözme süresi28 cm'lik bir kütük için: Namelaka vanilya: tam süt 1 vanilya baklası jelatin beyaz çikolata tam sıvı krema Jelatini so uk suda rehidre edin.
6. Sütü vanilya baklasının taneleri ile ısıtın, ardından rehidre edilmi (ve e er yaprak kullanıyorsanız sıkılmı) jelatini ekleyin.
7. Sıcak sıvıyı önceden eritilmi beyaz çikolatanın üzerine dökün, ardından pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde etmek için el blenderi ile karı tırın.

8. Son olarak so uk kremayı ekleyin ve tekrar karı tırın.
9. Temas halinde streç film ile kaplayın ve en az 6 saat buzdolabında kristalle meye bırakın.
10. Namelaka tamamen kristalle ti inde, insert kalıbınıza koyun ve tamamen sertle ene kadar dondurucuya yerle tirin.
11. Cookie dough : un tereya ı 1 tutam tuz muscovado veya esmer eker toz eker 1 tatlı ka ı ı vanilya özü bitter çikolata parçaları Unu ya lı ka ıt serili bir tepsiye yayın ve 180°C'ye önceden ısıtılmış fırına yakla ık 10-15 dakika koyun, arada karı tırarak.
12. Tamamen so umasını bekleyin.
13. Tereya ını ekerler, vanilya ve tuz ile karı tırın.
14. Sonra so uyan unu ekleyin, ardından çikolata parçalarını ekleyin.
15. Kurabiye hamuru : yumu ak tereya ı esmer eker 1 tatlı ka ı ı vanilya özü toz eker yumurta un bitter çikolata parçaları 1 tutam tuz Yumu ak tereya ını ekerler ve vanilya ile karı tırın.
16. Sonra yumurtayı, ardından unu, tuzu ve çikolata parçalarını ekleyin.
17. Brownie hazırlamak için zamanı ayırın.
18. Brownie hamuru : 2 yumurta eker tereya ı bitter çikolata un Yumurtaları ekerle beyazla ana ve kabarana kadar çırpın.
19. Çikolata ve tereya ını eritip, ardından önceki karı ıma ekleyin.
20. Son olarak, elenmi unu ekleyin.
21. Dikdörtgen bir kalıba, kurabiye hamurunu ve brownie hamurunu sırayla dökün.
22. Önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında 15-20 dakika pi irin.
23. So umaya bırakın, ardından uygun boyutta bir dikdörtgen kesin.
24. Çikolatalı mousse : tam süt jelatin bitter çikolata %35 ya lı sıvı krema.
25. Jelatini so uk suda rehidre edin.
26. Sütü ısıtın, ardından rehidre edilmi (ve e er yaprak kullanıyorsanız sıkılmış) jelatini ekleyin.
27. Önceden eritilmiş bitter çikolatanın üzerine dökün, pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde etmek için karı tırın.
28. Karı ım 45°C'ye geldi inde, sıvı kremayı çok sert olmayan bir krema haline getirin ve nazikçe ganaja ekleyin.
29. Hamurdan küçük parçalar ekleyin.
30. Hızla montaja geçin.
31. Montaj : Kalıbın dibine mousse'un 2/3'ünü dökün, üzerine birkaç parça cookie dough ekleyin.
32. Namelaka vanilyayı ekleyin.
33. Mousse ile kaplayın, ardından brookie ekleyin.
34. Düzle tirin ve tamamen sertle ene kadar dondurucuya yerle tirin.
35. Son dokunu lar : bitter çikolata nötr ya Biraz beyaz çikolata (iste e ba lı) Bitter çikolatayı eritin, ardından nötr ya ı ekleyin.
36. Dondurulmu kütü ü kalıptan çıkarın, ardından bir ızgaranın üzerine yerle tirin.
37. Üzerine glazürü dökün, ardından isterseniz "kurabiye" çizmek için biraz eritilmiş beyaz çikolata ekleyin.
38. Kütü ü servis taba ınıza yerle tirin, en az 4 saat buzdolabında bekletin, böylece çözülmeden önce tadını çıkarın!