

Vanilya ve kahveli kütük pastası

Ingrédients

- 25 cm uzunlu unda bir kütük pasta için:
- 40g eker
- 40g yumurta sarısı
- 160g krema
- 13g çözünür kahve
- 85g %46 kakao içeren sütlü çikolata
- 120g yumu ak tereya ı
- 60g esmer eker
- 60g eker
- 1 yumurta
- 6g toz kahve (2 ila 3 çay ka ı ı)
- 140g un
- 160g do ranmı veya damla çikolata
- 15 dakika boyunca 180°C'de pi irin ve so umaya bırakın.
- 2,7g jelatin
- 68g tam ya lı süt
- 14g mascarpone
- 1 vanilya çubu u
- 14g eker (1)
- 23g yumurta sarısı
- 8g eker (2)
- 300g yo un krema
- 200g beyaz çikolata
- 25g üzüm çekirde i ya ı

Préparation

1. te bu, 24 Kasım ve Noel geri sayımı resmen ba ladı!
2. te bu yılın ilk kütük pasta tarifi, kahve ve vanilya aromalı.
3. Tarif oldukça hızlı (bir bisküvi, bir mus, bir dolgu) ve genellikle benim krakerlerimde ve kütük pastalarımda oldu u gibi, ekerlemeler (zamanla, aynalı sırların büyük bir meraklısı olmadı ımı fark etmi sinizdir) yerine bir fırça ile kütü ün üzerine çikolata serdim, ancak tabii ki tercih etti iniz sır tarifi yapabilirsiniz Malzemeler: Silikomart kütük pasta kalıbı (desensiz kalıbı kullandım) ç dolgu kalıbı Termometre Çırpıcı Delikli plaka Malzemeler: Tahiti vanilyası Norohy'u ve Valrhona'nın Bahibé ve Ivoire çikolatalarını kullandım: tüm site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanın (ba lı).
4. Hazırlık süresi: 1 saat 15 dakika + 15 dakika pi irme + dondurma ve çözülme25 cm uzunlu unda bir kütük pasta için: Kahveli krema dolgusu: eker yumurta sarısı krema çözünür kahve %46 kakao içeren sütlü çikolata Kremayı çözünür kahve ile ısıtın.
5. Yumurta sarılarını ekerle çırpın, ardından kremayı üzerine dökün ve iyice karı tırın.
6. Hepsini tekrar tencereye dökün ve 83°C'de bir ngiliz kreması gibi pi irin.
7. Ardından kremayı çikolatanın üzerine dökün ve spatula veya daldırma mikseri ile karı tırın.
8. Kremayı iç dolgu kalıbına dökün ve montaj a amasına kadar dondurucuya yerle tirin.
9. Çikolatalı ve kahveli blondie: yumu ak tereya ı esmer eker eker 1 yumurta toz kahve (2 ila 3 çay ka ı ı) un do ranmı veya damla çikolata Bazıları kalacak ama 1 yumurtadan azına dü ürmek zor.
10. Tereya ını ekerler ve toz kahve ile karı tırın, ardından yumurtayı ekleyin.
11. Unu ve ardından çikolatayı ekleyerek bitirin.

12. Hamuru bir kalıpta yaklaşık 1,5 cm kalınlığında yayın (ben bir tarta halkası kullandım).
13. 15 dakika boyunca 180°C'de pişirin ve soğumasına bırakın.
14. Vanilyalı mus: 2, jelatin tam yağlı süt mascarpone 1 vanilya çubuğu 1 yumurta sarısı 1 (2) yoğurt kreması Jelatin soğuk su dolu bir kasede rehidrate edin.
15. Sütü, mascarpone, vanilya taneleri ve 1 (1) ile ısıtın.
16. Yumurta sarılarını 1 (2) ile çırpın.
17. Sıcak sıvıyı üzerine dökün, ardından hepsini tencereye geri dökün ve 83°C'ye ulaşana kadar sürekli karıştırarak pişirin.
18. Rehidrate edilmiş ve iyice süzölmüş jelatin ekleyin.
19. Karışımı 30°C'ye kadar soğumasına bekletin, ardından kremayı çok fazla sert olmayan çırpılmış kremaya çırpın, aksi takdirde dahil etmesi daha zor olacaktır.
20. Onu nazikçe vanilyalı kremaya ekleyin ve derhal montaja geçin.
21. Montaj & dekorasyon: beyaz çikolata üzüm çekirdeği ya da Biraz çikolatalı kahve çekirdeği ve vanilya tozu Eğer paslanmaz çelik bir kalıp kullanıyorsanız, çıkarma işlemi kolaylaştırmak için bir gitar yaprağı kullanmayı unutmayın.
22. Vanilyalı musun yarısını kalıba dökün, kalıbın kenarlarına kadar kapladığından emin olun.
23. Çözölmüş dolguyu ortasına yerleştirin ve ardından kalan mus ile kaplayın.
24. Önceden kesilmiş bisküviyi doğru boyutta koyarak bitirin.
25. Küttü tamamen donana kadar dondurucuya koyun.
26. Ardından beyaz çikolatayı eritin.
27. Eriyince yağ ekleyin ve karışımı 35°C'ye kadar indirmeye kadar soğutun.
28. Küttü kalıptan çıkarın ve bir fırça yardımıyla çikolata ile kaplayın.
29. Üzerine biraz vanilya tozu ve çikolatalı kahve çekirdekleri ekleyin, ardından yemeden önce buzdolabında en az 3 saat çözölmeye bırakın!