

Fıstık ve portakal çiçe i rulo pasta

Ingrédients

- 200g beyaz çikolata
- 290g %35 ya lı sıvı krema
- 15g bal
- 60g fıstık püresi
- 2g portakal çiçe i özü
- 100g tam ya lı süt
- 100g T55 un
- 70g tereya ı
- 70g tam yumurta
- 120g yumurta sarısı
- 140g yumurta akı
- 85g eker
- 30g süt
- 7g portakal çiçe i özü
- 130g fıstık pralin
- 100g do ranmı fıstıklar

Préparation

1. Her yıl oldu u gibi, bu yıl da az malzeme gerektiren ve özellikle bûche kalıbı veya dondurucuya ihtiyaç duymayan bir bûche tarifi öneriyorum: bu kez fıstık ve portakal çiçe i aromalarıyla rulo bir bûche.
2. Avantajı, tarifin kuru meyvelere (ve sizin seçti iniz kombinasyonlara) uyarlanabilir olmasıdır: pecan pralin ve akçaa aç urubu, badem pralin ve vanilya, fındık pralin ve tonka fasulyesi.
3. tarif her zaman aynı Bisküvi için, Cyril Lignac'ın limon ve fındıklı rulo pasta tarifindeki choux hamuru bisküvi tarifini tekrar kullandım.
4. Malzemeler: Ben Valrhona'nın Ivoire çikolatasını kullandım: sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı).
5. Pistik ve fıstık püresi için Koro'yu kullandım: sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantı yok).
6. Kremanın yarısını bal ile kaynatın, ardından çikolata ve fıstık püresine dökün.
7. Maryse veya el blenderi ile karı tırın.
8. Ardından kalan so uk kremayı ve portakal çiçe ini ekleyin, tekrar karı tırın.
9. Ganajı temas edecek ekilde filmleyin ve bir gece buzdolabında bekletin.
10. Süt ve tereya ını kaynatın.
11. Ate ten alarak, unu bir kerede ekleyin ve iyi karı tırarak tahta ka ıkla karı tırın, ardından orta ate te tavayı tekrar kurutun (yani birkaç dakika ate te karı tırarak tavanın tabanında bir tabaka olu ana kadar).
12. Buharın hamurdan çıkması için, robotun karı tırıcı ucuna aktarıp çalı tırın.
13. E er robotunuz yoksa, bir spatula ile karı tırabilirsiniz, sadece biraz daha uzun sürecektir.
14. Ardından tam yumurtaları ve yumurta sarılarını yava yava ekleyip, homojen bir hamur elde edene kadar karı tırın.
15. Yumurtanın beyazlarını kar haline getirip, eker ile tamamen çözülene kadar sıkı tırın.
16. Hamura bir ka ık dolusu bezeyi ekleyip kuvvetlice karı tırın, ardından kalanını spatula yardımıyla dikkatlice ekleyin.
17. Hamuru ikiye bölün ve her parçayı bir silikon mat ya da ya lı ka ıt kaplı bir tepsiye yayın.

18. Her iki bisküviyi önceden ısıtılmış 180°C fırında sırayla 15-20 dakika pişirin (pişirme süresinin sonlarına dikkat edin, bisküvilerin rulo yapılabilecek kadar yumuşak kalmaları gerekiyor).
19. Soğumaya bırakın.
20. Marmelat urubu: süt portakal çiçeği özünü malzemeyi karıştırın, ardından bisküvileri bir fırça yardımıyla nemlendirin.
21. Ganajı krem ağı kıvamına gelene kadar çırpın.
22. Her bisküvinin üzerine ganaj sürün (süslemeler için biraz bırakın).
23. Ardından fıstık pralin noktalarını ekleyin.
24. Her bisküviyi arka arkaya rulo yapın.
25. Bûcheyi ince bir fıstıklı ganaj tabakasıyla kaplayın ve doğranmış fıstıklarla süsleyin (ayrıca ganajı bir saint-honoré duyu ile sıktım).
26. Sonuç için uçları kesin ve keyif alın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com