

Straciatella rulo pastası

Ingrédients

- 30 cm uzunlu unda bir kütük için:
- 90g tam ya lı süt
- 90g tam ya lı krema
- 35g yumurta sarısı
- 15g eker
- 65g %66 kakao oranlı çikolata
- 110g %66 kakao oranlı çikolata
- 40g tereya ı
- 1 yumurta
- 70g eker
- 50g un
- 6g kabartma tozu
- 90g çikolata parçaları
- 2,7g jelatin
- 68g tam ya lı süt
- 14g mascarpone
- 1 adet vanilya çubu u
- 14g eker (1)
- 23g yumurta sarısı
- 8g eker (2)
- 300g tam ya lı krema
- 100g çikolata parçaları
- 300g beyaz çikolata
- 40g üzüm çekirde i ya ı
- 50g siyah çikolata

Préparation

1. 2021 Noeli için ikinci kütük, bu sefer Straciatella versiyonu: çikolatalı bir kurabiye, vanilya köpü ü & çikolata parçaları ile çikolatalı bir kremalı ek ilavedir, çekici ve çok da karma ık olmayan bir program ile lezzetli sonuç Malzemeler: Termometre Çırpma teli Perfore plak Buyer kütük kalıbı Buyer ek ilave kütük kalıbı Malzemeler: Norohy vanilya ve Valrhona'nın Ivoire ve Caraïbes çikolatalarını kullandım: tüm site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı).
2. Hazırlık süresi: 1 saat 15 dakika + 15 dakika pi irme + dondurma ve çözündürme 30 cm uzunlu unda bir kütük için: Çikolatalı kremalı ek ilave: tam ya lı süt tam ya lı krema yumurta sarısı eker %66 kakao oranlı çikolata Sütü kremayla ısıtın.
3. Yumurta sarılarını ekerle çırpın, ardından sıcak sıvıyı üzerine döküp iyice karı tırın.
4. Hepsini tekrar tencereye dökün, sürekli karı tırarak 83°C'ye kadar pi irin.
5. Ardından kremayı çikolatanın üzerine dökün ve spatula veya dalgıç blender ile karı tırın.
6. Kremayı ek ilave kalıbına dökün ve montaja kadar dondurucuya yerle tirin.
7. Çikolatalı kurabiye: %66 kakao oranlı çikolata tereya ı 1 yumurta eker un kabartma tozu çikolata parçaları Çikolatayı tereya ı ile eritin.
8. Yumurtayı ekerle çırpın, ardından erimi çikolatayı ve tereya ını ekleyin.
9. Un, kabartma tozu ve son olarak çikolata parçalarını ekleyerek bitirin.
10. Hamuru bir kalıba (ben bir turta halkası kullandım) yayın, ardından 175°C'de 15 dakika pi irin ve so umaya bırakın.
11. Vanilyalı mus: 2, jelatin tam ya lı süt mascarpone 1 adet vanilya çubu u eker (1) yumurta sarısı

eker (2) tam ya lı krema çikolata parçaları Jelatini so uk su dolu bir kaseye koyarak nemlendirin.

12. Sütü, mascarpone, vanilya tohumları ve ekeri (1) ile ısıtın.

13. Yumurta sarılarını ekerle (2) ırpın.

14. Sıcak sıvıyı üzerine dökün, ardından hepsini tekrar tencereye dökün ve 83°C'ye kadar sürekli karı tırarak pi irin.

15. Nemlendirilmi ve iyice sıkılmı jelatini ekleyin.

16. 30°C'ye kadar so umaya bırakın, ardından kremayı çırpın (ok sert de il, aksi takdirde karı tırması zor olacaktır).

17. Vanilyalı krem anglaise'e yava a ekleyin, çikolata parçalarını ekleyin ve hemen montaja geçin.

18. Montaj ve dekorasyon: beyaz çikolata üzüm ekirde i ya ı siyah ikolata Köpü ün yarısını kütük kalıbına dökün (e er kalıbınız elik ve silikon de ilse, kalıptan çıkarmayı kolayla tırmak için bir gitar ka ıdı kullanın).

19. Ek ilavayı ortaya koyun, ardından kalan köpükle örtün.

20. Son olarak, do ru boyutta kesilmi keki yerle tirin.

21. Kütü ü tamamen dondurmak için derin dondurucuya yerle tirin.

22. Ardından beyaz çikolatayı eritin ve ya ı ekleyin.

23. Siyah çikolatayı eritin.

24. Çikolata 35°C'ye dü tü ünde, kütü ü kalıptan çıkarın.

25. Bir tel ızgaranın üzerine yerle tirin ve üzerine beyaz çikolatayı dökün.

26. Ardından bir fırçayı siyah çikolataya batırın ve kütü ü "serpi tirin".

27. Kütü ü buzdolabına yerle tirin ve kendinizi ımartmadan önce en az 3 saat özölmesini bekleyin!