

# Fındık, tonka fasulyesi ve karamel rulosu (glütensiz)

## Ingrédients

- 30 cm uzunlu unda bir kütük için:
- 100g toz eker
- 120g tam ya lı krema
- 2 yumurta sarısı
- 30g tereya ı
- 50g sıcak tereya ı (ba langıçta yakla ık 70-75g tereya ı)
- 40g fındık
- 15g badem tozu
- 15g fındık tozu
- 50g pudra ekeri
- 10g mısır ni astası
- 10g do al yo urt
- 10g bal
- 38g yumurta beyazı (1)
- 38g yumurta beyazı (2)
- 27g toz eker
- 55g azelia çikolata
- 75g fındık pralin
- 45g mısır gevre i
- 120g tam ya lı süt
- 120g tam ya lı krema
- 50g yumurta sarısı
- 20g eker
- 6g jelatin
- 200g fındık pralin
- 150g çırpılmış krem antiye uygun tam ya lı krema
- 45g üzüm çekirde i gibi nötr ya
- 50g do ranmı fındık

## Préparation

1. Dördüncü Noel 2021 kütü ümüz, bu sefer tabi ki fındıklı!
2. Burada tonka fasulyesi ve krema karamel ile birlikte sunuluyor, ancak tabi ki tonka fasulyesini sevmiyorsanız çıkarabilirsiniz ya da vanilya, tarçın gibi ba ka bir eyle de i tirebilirsiniz... Bu kütük glutensizdir, ama isterseniz çıtır kaplama içinde mısır gevreklerini dantel krep ile de i tirebilirsiniz.
3. Son olarak, organizasyon açısından, kütü ü önceden hazırlayabilir ve sadece buzlanmayı son anda yapabilirsiniz; görevleri birkaç güne yayabilirsiniz (bir gün krema, di er gün bisküvi + çıtır kaplama, ba ka bir gün köpük ve sonunda buzlanma) çünkü tüm ö eler dondurucuda saklanabilir.
4. Ekipman: Termometre Mini e ik spatula Delikli plaka De Buyer kütük kalıbı De Buyer ek insert kütük kalıbı  
Malzemeler: Koro fındıkları kullandım: tüm site için %5 indirim sa layan ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı de il).
5. Valrhona'nın Azelia ve Bahibé çikolatalarını kullandım: tüm site için %20 indirim sa layan ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı).
6. Tonka karameli: toz eker tam ya lı krema 1/2 tonka fasulyesi 2 yumurta sarısı tereya ı %46 kakao oranına sahip sütlü çikolata Bir tutam tuz çiçe i ekerle kuru bir karamel hazırlayın.
7. Aynı zamanda, rendelenmi 1/2 tonka fasulyesi ile kremayı ısıtın.
8. Karamel amber rengine ula tı ında, kremayla deglaze edin.
9. Ate ten alın ve birkaç dakika so umaya bırakın.

10. Yumurta sarılarını yava ça ekleyin (çok erken eklememeye dikkat edin, yumurtalar birle ebilir).
11. Tekrar ate e koyun ve bir ngiliz kreması gibi 85°C'de pi irin.
12. Ate ten alın, tereya ı, tuz çiçe i ve son olarak çikolatayı ekleyin.
13. yice karı tırın, ardından karamel kremasını önceden çikolata ka ıdı ile hizalanmı ½metal kalıba dökün (çıkarmayı kolayla tırmak için).
14. Bu tarif için silikon kalıp kullanamazsınız (karamel oldu u için, insert, klasik bir insert gibi sertle meyecektir); metal kalıp veya çikolata ka ıdına sahip de ilseniz, kremayı so umaya bırakın ve montaj sırasında büyük bir silindir ekline getirin ya da bisküvinin/çıtır kaplamanın üzerine yayın ve dondurucuya yerle tirin.
15. Fındık bisküvi: sıcak tereya ı (ba langıçta yaklaşık 70- tereya ı) fındık badem tozu fındık tozu pudra ekeri mısır ni astası do al yo urt bal yumurta beyazı (1) yumurta beyazı (2) toz eker Sıcak tereya ını hazırlayın: kısık ate te cızırdayana kadar pi irin ve kehribar rengini alın.
16. Ilımaya bırakın.
17. Fındıkları 150°C'de 15 dakika kavurun, ardından so umaya bırakın ve kabaca do rayın.
18. Pudra ekeri, badem ve fındık tozunu ve mısır ni astasını ekleyin.
19. Yo urt, bal ve yumurta beyazını (1) ekleyin.
20. Beyazları (2) ekerle birlikte çırpın.
21. Önceki karı ıma meringueyi ekleyin ve nazıkçe spatula ile karı tırın.
22. Bu karı ımdan bir çeyrek alın ve nazıkçe sıcak tereya ına ekleyin.
23. Daha sonra, geri kalan karı ıma dökün ve nazıkçe karı tırın.
24. Bisküviyi fırın ka ıdı ile kaplanmı ¼bir tepsiye yayın (bisküvi, kütük kalıbından biraz daha büyük olmalıdır).
25. 165°C önceden ısıtılmı ½rında 12-15 dakika pi irin.
26. Pralin krokan: azelia çikolata fındık pralin mısır gevre i Çikolatayı eritin, ardından pralin ve mısır gevreklerini ekleyin.
27. So utulmu ½fındık bisküvisini uygun boyutta kesin.
28. Krokantı bisküvi üzerine yayın, ardından montaj a amasına kadar buzdolabında veya dondurucuda katıla tırın.
29. Fındık pralin & tonka köpü ü: tam ya lı süt tam ya lı krema yumurta sarısı eker jelatin fındık pralin 1/3 tonka fasulyesi çırpılmı ¼krem antiye uygun tam ya lı krema Jelatini so uk su dolu bir kase içinde yeniden hidratlayın.
30. Süt ve kremayı tonka fasulyesi ile ısıtın.
31. Yumurta sarılarını ekerle birlikte çırpın.
32. Üzerine süt dökün ve iyice karı tırın, ardından tencereye geri koyun.
33. 85°C'de sabit çırpma hareketleriyle pi irin.
34. Sonra, rehidre edilmi ¼e iyice sıkarak kurutulmu ½jelatini ve ardından pralini ekleyin.
35. ngiliz kremasını 35°C'ye so umaya bırakın.
36. Çırpılmı ¼kremayı çok sıkı olmayan bir ekilde çırpın.
37. Nazıkçe ngiliz kremasına ekleyin, ardından hemen montaja geçin.
38. Montaj: Mousse'un yarısını çikolata ka ıdı ile kaplanmı ¼kalıba dökün.
39. Inserti ekleyin (birkaç saatten sonra bile zorlayıcı olabilir, bu normaldir).
40. Köpükle örtün.
41. Bisküvi ve krokan ekleyerek tamamlayın.

42. Tamamen sertle ene kadar dondurucuya koyun.
43. Fındık rocher buzlanması: %46 kakao oranına sahip sütlü çikolata üzüm çekirde i gibi nötr ya do ranmı fındık Dekorasyon için birkaç fındık Çikolatayı yava ça eritin, ardından ya ı ve do ranmı 1/2 fındıkları ekleyin.
44. Buzlanma yakla ık 35°C oldu unda, kütü ü kalıptan çıkarın ve bir ızgara üzerine yerle tirin (fazla buzlanmayı toplamak için bir kabın üzerine).
45. Üzerine buzlanmayı dökün.
46. Fındık ile süsleyin, ardından en az 3-4 saat buzdolabında çözölmeye bırakın ve sonunda tadını çıkarın!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)