

# Pekan Cevizli, Karamelli & ikolatalı Kütük Pastası

## Ingrédients

- 95g sıvı krema
- 120g ceviz püresi
- 125g sütlü çikolata
- 25g bal
- 35g tereya ı
- 40g tuzlu tereya ı
- 50g un
- 65g eker
- 5g kabartma tozu
- 1 yumurta
- 50g do ranmı ceviz
- 155g eker
- 45g tuzlu tereya ı
- 70g tam ya lı süt
- 15g mascarpone
- 25g yumurta sarısı
- 10g eker
- 300g tam ya lı sıvı krema
- 150g karamel
- 170g %40 sütlü çikolata
- 375g %35 ya ıeren tam ya lı sıvı krema
- 2 yemek ka ı ı ceviz püresi

## Préparation

1. : Silikomart kütük kalıbı (Motifsüz matı kullandım) Ekleme kalıbı Krema po etleri 12mm uç Malzemeler : Koro 'nun ceviz püresi ve cevizlerini kullandım: Kodu ILETAITUNGATEAU ile tüm sitede %5 indirim (ba lı de il).
2. Valrhona 'nın Caraïbes ve Jivara ikolatalarını kullandım: Kodu ILETAITUNGATEAU ile tüm sitede %20 indirim (ba lı).
3. Kremayı bal ile ısıtın.
4. Bu arada çikolatayı eritin.
5. Ceviz püresini ekleyin.
6. Ardından, sıcak kremayı çikolata-ceviz karı ımına 3 seferde dökün, her eklemekten sonra iyice karı tırın.
7. Ganaj pürüzsüz ve parlak hale geldi inde, tereya ını küçük parçalara ekleyin ve tamamen karı ana kadar tekrar karı tırın.
8. Ganajı ekleme kalıbına dökün ve tamamen donana kadar dondurucuya yerle tirin.
9. Tereya ını çikolata ile eritin.
10. Yumurtaları ekerle çırpın, ardından erimi tereya ı-çikolata karı ımını ekleyin.
11. Ardından un ve kabartma tozunu ekleyin.
12. Sonunda cevizleri karı ıma ekleyin.
13. Karı ımı 0,5 ile 1cm kalınlı ında bir kalıba dökün.
14. Önceden 180°C'ye ısıtılmı fırında yakla ık 15 dakika pi irin.
15. So umaya bırakın, ardından uygun boyutta bir diktörtgen kesin.
16. Kremayı yava a ısıtın.
17. ekerle kuru bir karamel hazırlayın.

18. Karamel güzel bir renk aldı ında, iyice karı tırarak sıcak kremayla yava ça karamelin üzerine dökün.
19. Homojen hale geldi inde ate ten alın, sonra tereya ını küçük parçalar halinde ekleyin.
20. yice karı tırın ve karamelin so umasını bekleyin.
21. Jelatini so uk su dolu bir kapta rehidrate edin.
22. Sütü mascarpone ve karamel ile ısıtın.
23. Yumurta sarılarını ekerle çırpın.
24. Sıcak sıvıyı üzerine dökün, ardından hepsini tekrar tencereye dökün ve sürekli karı tırarak 83°C'ye kadar pi irin.
25. Rehidrate edilmi ve iyice sıyrılmi jelatini ekleyin.
26. 30°C'ye kadar so umaya bırakın, ardından sıvı kremayı çırpın (çok sıkı de il, aksi takdirde karı tırması zor olacaktır).
27. Kremayı karamelli ngiliz kremasına nazıkçe ekleyin ve ardından hemen montaja geçin.
28. Montaj: Kütük kalıbına mousse'un yarısını dökün.
29. Dondurulmu eklemeyi ekleyin, ardından mousse ile kaplayın.
30. Brownie ekleyerek bitirin.
31. Tamamen donana kadar dondurucuya yerle tirin.
32. Sütlü çikolatayı benmari veya mikrodalga ile çok yava ça eritin.
33. Ceviz püresini ekleyin.
34. Kremanın yarısını ısıtın, ardından eritilmi çikolata üzerine üç kez dökün, her seferinde iyice karı tırarak bir emülsiyon olu turun.
35. Ardından kalan so uk kremayı ekleyin, iyice karı tırın ve buzdolabında en az 6 saat, tercihen bir gece dinlendirin.
36. Ardından, ganaı çırparak krema kıvamına gelene kadar çırpın.
37. Ganaı kalıptan çıkmı , ancak hala donmu kütük üzerinde sıkın.
38. Kütü ü bir gitar ka ıdı veya rodaj plakası ile sarın, ganaı düzle tirmek için hafifçe bastırın ve tam donmu hali alana kadar tekrar dondurucuya yerle tirin.
39. Son Rötü lar: Biraz karamel Birkaç ceviz Hala donmu kütükten gitar ka ıdını çıkarın, ardından servis taba ınıza yerle tirin ve buzdolabında en az 3 saat çözülmeye bırakın.
40. Biraz karamel ve birkaç ceviz ile süsleyin.
41. Ardından kendinizi ımartın!