Рождественское полено (12 декабря 2015)

Вот и Новый год скоро, повсюду новогоднее настроение, хлопоты, выпечка. Прикупила новую форму и журнал. Решила опробовать.
Рецепт Franck Colombie -преподавателя школы Bellouet-Conseil (Париж).
С силиконом работать легко. На вкус очень интересное. Маме не хватило мягкого бисквита, мне, наоборот, понравилась игра текстур. Так как полено высокое (8см), то может быть, действительно, лучше будет 2 слоя бисквита и мусс. Но здесь на любителя.
Несу к Лиле **liligorina** на ее ФМ "Шарики, ролики, линеечки!"-3 сезон.



Ингредиенты на форму 25х9х8см (силиконовая форма бюш Silikomart):

Лимонный дакуаз:

45 г белков
35 г сахара
20 г сахарной пудры
38 г миндальной муки
10 г муки
цедра 0.5 лимона

Цедру мелко натереть, смешать с мукой, миндальной мукой и сахарной пудрой.
Белки взбить с сахаром до плотных пиков.
Добавить сухие ингредиенты, размешать.
Выложить в кондитерский мешок, срезать кончик (d=8-10мм), выдававить на пергамент или силиконовый коврик слой 25х7см.
Выпекать при 170С 12 минут.
Остудить. Вырезать полоску 24х5см.

Земляничное конфи с белым перцем:

32 г тримолина
100 г пюре земляники (у меня не было, заменила обычной клубникой)
107 г пюре клубники
10 г сахара
5 г пектина (NH)
3 г желатина
2 г лимонного солка
0.25 г белого перца (молотый)

Желатин замочить в холодной воде
Пюре смешать с тримолином, белым перцем.
Сахар смешать с пектином.
Пюре нагреть до 40С, помешивая, добавить сместь сахара и пектина.
Довести до кипения, проварить на меденном огне 2 минуты. Снять с огня, добавить лимонный сок, желатин. Размешать.
Вылить в меньшую форму Бюш для серединки (25х5см). Уложить сверху дакуаз.
Заморозить.

Кокосовый крамбл:

38 г коричневого сахара

38 г сливочного масла комнатной температуры

38 г муки

38 г кокосовой стружки

Смешать все ингредиенты. Руками сформировать на противне пласт размероа 27х9см. Выпекать при 160С 15 минут.

Сразу вырезать слой 25х7см. Дать остыть.

Кокосовый мусс с белым шоколадом:

95 г пюре кокоса

50 г сливок (35%)

250 г белого шоколада

3 г желатина

350 г сливок

Желатин замочить в холодной воде.

Пюре кокоса смешать с 50 г сливками, довести до кипения, добавить желатин.

Вылить на шоколад, пробить блендером.

При 35С вмешать взбитые сливки.

Сборка:

в форму Бюш уложить силиконовый текстурный коврик (можно и не класть).

Выложить половину мусса, распределить по бокам спатулой.

Уложить в мусс замороженную серединку.

Выложить сверху оставшийся мусс. Закончить кокосовым крамблом. Заморозить.

Вынуть из формы. Покрыть велюром (75 г шоколада+50 г какао масла растопить до 40С, распылить на замороженное полено).

Украсить по вкусу.




Комментарии (35)

liligorina 12 декабря 2015 01:04

Красота!!!Жаль, что я кокос не люблю)) Придется делать без кокоса))

eastflower 12 декабря 2015 01:06

Спасибо! Можно спокойно и без кокоса сделать :)). У тебя фантазия и вкус хорошие, что не приготовишь, будет бомба :))

liligorina 12 декабря 2015 01:08

Бомба в том, что у меня запасы земляники)))

eastflower 12 декабря 2015 01:10

О! тогда кокос отдыхает!!! Буду искать у нас пюре земляники, она такая ароматная.

liligorina 12 декабря 2015 01:12

У меня пюре из лично собранной земляники и лично своими руками сделанное, так что кокос да, нервно курит в сторонке)) Кокосы мы не собираем))

lily_rocha 12 декабря 2015 01:07

Очень красиво! Впрочем,как всегда))

eastflower 12 декабря 2015 15:04

Юленька, спасибо!

magdacook 12 декабря 2015 01:30

класс какой! кокос люблю очень)конечно, я на такое не способна, просто полюбуюсь)))

eastflower 12 декабря 2015 15:05

Мариночка, спасибо! Я кокос тоже люблю :)), похоже мои тоже, после полена заказали кокосовые шарики сделать :)

annet_bakery 12 декабря 2015 01:32

очень красиво!! С трудом могу представить клубнику с белым перцем, но очень интересное сочетание))

eastflower 12 декабря 2015 15:06

Анечка, спасибо! Рада, что понравился. С перцем очень заинтересовало сочетание. Никогда бы не подумала, что можно так сочетать :))

in_mykitchen 12 декабря 2015 02:01

Красота! Пойду напишу письмо Деду Морозу - может форму мне подарит, а я ему вот такое полено попробую сделать)))

eastflower 12 декабря 2015 15:07

Спасибо! Твой Дед Мороз всегда просьбы исполняет? Тоже хочу такого :))

in_mykitchen 12 декабря 2015 17:12

Он старается)))

tania_bondarets 12 декабря 2015 02:50

красивое) ты молодец)

eastflower 12 декабря 2015 15:07

Танечка, спасибо!

enter_the_ninja 12 декабря 2015 02:58

вкусно выглядит!)

eastflower 12 декабря 2015 15:07

Спасибо большое!

enter_the_ninja 15 декабря 2015 04:40

;)

natapovarenok 12 декабря 2015 11:10

Как красиво, Лен!

eastflower 12 декабря 2015 15:07

Наташенька, спасибо! Рада, что понравился :))

i_muminov 12 декабря 2015 11:44

Декор изумительный, Елена как всё интересно!!!

eastflower 12 декабря 2015 15:08

Искандар, спасибо! Сочетание, действительно ,интересно :)

katusha_2109 12 декабря 2015 13:01

Лена, красота! Как и всегда у тебя:))Форма супер)Шоколадный декор сама делала?)

eastflower 12 декабря 2015 15:09

Катя, спасибо! О форме мечтала давно. У нас в Италике никак не купить, да, и продавали всегда по 3шт. Декор делала сама. Купила в Германии шоколадный декор в формочках, а оказалось, что формочки можно снова использовать.

Narine Hovhannisyan 12 декабря 2015 17:30

Очередной шедевр, очень красиво, профессионально!

sunpolina 12 декабря 2015 17:42

Восхитительная красота!!

manyakotic 12 декабря 2015 18:00

Шикарное полено :)

t_brenon 12 декабря 2015 20:10

Прекрасная работа!

raskrutim 13 декабря 2015 17:41

Елена, привет.Добавляйтесь взаимно!)

sago_cuisine 13 декабря 2015 22:10

Замечательное полено, Лен! Мне всё нравится, а мужики бы мои точно бисквита побольше запросили, как твоя мама:))

joy321 14 декабря 2015 00:09

выглядит потрясающе

tasha7519 14 декабря 2015 11:35

Какая красота:)))

agro_al 16 декабря 2015 02:30

Потрясающе! Лена - ты волшебница!

agro_al 16 декабря 2015 16:58

Шикарный рулет и сразу ощущение Нового Года!!!!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast