Полено "Pralanica" (4 января 2016)

Как отметили Новый год? Мы хорошо посидели с родными и детьми. Впервые младший справлял с нами, шумел, радовался и ждал подарки. Кстати, он же первым и проснулся, разбудил всех нас и сказал, что идет смотреть подарки под елкой.

А на сладкое было полено. Долго решала, что же сделать. В итоге решила, что с фундуком понарвится всем, тем более, что рецепты Valrhona не подводили.

А смородиновая серединка пришлась очень кстати - ароматная, с небольшой кислинкой.

Очень понравился. А еще мне удалось в этом году наделать снежинки. Снежинки, елочки и олени из пластичного шоколада.

Несу к Лиле **liligorina** на ее ФМ "Шарики, ролики, линеечки!"-3 сезон.

А также к Заремочке **surrealnay** в Новогодний конкурс "Корзина подарков"





Ингредиенты на форму 25х9х7см (силиконовая):

Фундучный бисквит:

92 г фундучной муки

75 г сахара

38 г сливочного масла

143 г яиц

30 г белков

18 г сахара

30 г муки

Взбить яйца, фундучную муку и сахар до загустения.
Отдельно взбить белки с сахаром.
Масло растопить.
Добавить растопленное сливочное масло к яично-ореховой смеси, перемешать.
Добавить муку, меренгу, аккуратно смешать.
Выложить на пергамент на противень. Выпекать при 170С 15-20 минут.
Вырезать 2 полоски: 8х24см, 5х24 см.
От себя добавила 1 слой бисквита, так как маме в прошлый раз не хватило теста :)).
В оригинальном рецепте - 1 слой бисквита.
У меня еще остался бисквит. Остатки можно заморозить, можно съесть :).

Кремю с пралине:
15 г сливок
3 г желатина
109 г миндально-фундучного пралине
55 г взбитых сливок

Желатин замочить в холодной воде.
15 г сливок нагреть до кипения, растворить желатин.
Добавить пралине, пробить блендером, добавить взбитые сливки.
Вылить кремю в форму полена, меньшую по диаметру исходной формы.
Заморозить.

Конфи из черной смородины:
100 г пюре черной смородины
16 г глюкозы
13 г сахара
2 г пектина NH (цитрусового пектина)

Пюре нагреть с глюкозой.
Сахар смешать с пектином, добавить в пюре, постоянно помешивая. Довести до кипения, проварить 1-2 минуты, снять с огня, остудить немного.
Вылить на кремю, укрыть полоской бисквита. Заморозить.
Это наша серединка.

Мусс с пралине:
79 г молока
79 г сливок
32 г сахара
64 г желтков
6 г желатина
150 г взбитых сливок
112 г пралине

Желатин замочить в холодной воде.
Молоко, сливки нагреть до кипения.
Желтки смешать с сахаром, влить горячую смесь, постоянно помешивая. Вернуть в ковш, варить на медленном огне до 85С.
Снять с огня, добавить желатин, размешать. Добавить пралине, пробить блендером. Охладить до 30С, вмешать взбитые сливки.

Форму для полена проложить ковриком, если нет - то сразу вылить половину мусса, спатулой нанести мусс на бока. Выложить замороженную серединку, на нее выложить мусс, а сверху - полоску бисквита.
Заморозить.
Снять форму. Покрыть велюром или глазурью.
Украсить по желанию.
Приятного чаепития!

Комментарии (34)

> **Narine Hovhannisyan** 4 января 2016 20:32
> Как всегда все замечательно, представляю как вкусно!

> **eastflower** 4 января 2016 20:38
> Нарине, спасибо! С Новым годом!!!Было вкусно, родным понравился, а я очень этому рада :))

irsenas 4 января 2016 20:38

шикарное полено!

eastflower 10 января 2016 00:18

Ирочка, спасибо!

manyasha_p 4 января 2016 21:03

Леночка, какая же это красота! А разрез волшебный просто!

eastflower 10 января 2016 00:18

Мариночка, спасибо! Я старалась :))

natapovarenok 4 января 2016 21:41

Красиво!С Новым годом!

eastflower 10 января 2016 00:19

Наташенька, спасибо!!!

natasheba 4 января 2016 22:19

Леночка, С Новым годом!)А мы тоже хорошо посидели.)Малышне решили "подкинуть" подарков еще вечером. И правильно сделали… успели,наиграться,поесть вкусностей и натанцеваться. Короче, к 12часам отбились. Давно такого красивого и снежного Нового года не видели.

eastflower 10 января 2016 00:20

Наташенька, спасибо! Теперь понимаю, как дети привносят загадочность, чудо в этот праздник. Когда смотришь в их глаза, полные надежды, волшебства, то и вокруг все становится таким волшебным :). Нас радуют морозы и снега, детворе так нравится, хоть и холодно :)

julia_lemira 4 января 2016 22:27

Очень здорово!!!! С новым годом,Леночка!

eastflower 10 января 2016 00:20

Юленька, спасибо!!!

sago_cuisine 5 января 2016 00:50

Лена, какое великолепие!!!С Новым годом тебя и всю семью! Будьте счастливы!

eastflower 10 января 2016 00:21

Светочка, спасибо! Взаимно :)), и вам всех благ и счастья!

lily_rocha 5 января 2016 03:22

Лена,просто чудесное Полено!С Новым годом!!!

eastflower 10 января 2016 00:21

Юленька, спасибо, дорогая!

ilona_fanilla 5 января 2016 04:16

Неимоверно красиво, просто очень!

eastflower 10 января 2016 00:21

Илоночка, спасибо большое! Приятно, что понравилось :))

electrolyte_14 5 января 2016 11:44

Настоящий художник! Похожи на игрушки.

eastflower 10 января 2016 00:22

Спасибо! Мне очень приятно. что понравилось!

lifetastesgreat 5 января 2016 18:18

Леночка, какое роскошное полено!!!

eastflower 10 января 2016 00:22

Анечка, дорогая, спасибо!

katusha_2109 6 января 2016 02:55

С фундуком - это всегда ароматно и безумно вкусно! Великолепный рулет:))С наступившим!!!

eastflower 10 января 2016 00:22

Катенька, спасибо! Люблю фундук, и правда, с ним все вкусно :))

agro_al 6 января 2016 14:41

Лена,это нечто!Шикарное полено!

eastflower 10 января 2016 00:23

Армине, спасибо!!! Мне очень-очень приятно, что понравилось :)

liligorina 7 января 2016 02:27

Шедевр, однозначно!))

eastflower 10 января 2016 00:23

Лиля, спасибо большое! Вот так заразилась игрушками в ленте, так как форм не было, пришлось самой придумывать :)

sunpolina 10 января 2016 19:32

Очередной шедевр!!

eastflower 10 января 2016 19:39

Полиночка, спасибо!

agro_al 15 января 2016 12:11

Леночка полено шикарное!!! НО у меня есть условие в конкурсе одно, что рецепт только в моем конкурсе принимает участие ни в каких смежных фм, так что полено твое идеальное ушло от меня к Лиле!

eastflower 15 января 2016 12:43

О!Не заметила. Тогда, если не поздно, принесу новое.

agro_al 15 января 2016 13:56

Ленчик,ничего,бывает. Можешь приносить, я еще не сводила итоги, так что жду

ya_valechka 4 февраля 2016 01:40

Лен, а просвети, пожалуйста, что есть "пластичный шоколад". И ещё, для полена форма специальная нужна половинкой цилиндра или без неё можно обойтись? Есть какая хитрость?

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast