

Raspberry dengan biji tonka

Ingrédients

- 100g telur utuh (2 telur sedang)
- 60g gula pasir
- 60g tepung
- 100g gula
- 75g air
- 15g sirup raspberry (atau alkohol raspberry)
- 235g susu penuh
- 55g kuning telur (sekitar 3 kuning)
- 80g gula
- 35g maizena
- 25g mentega (1)
- 100g mentega (2) yang dikeluarkan dari lemari es beberapa jam sebelumnya
- 400g raspberry
- 75g krim cair penuh
- 10g gula bubuk

Préparation

1. Ini adalah resep yang belum ada di blog saya, yaitu klasik framboisier.
2. Sebuah genoise, krim mousseline, dan banyak raspberry, dan voilà kue Anda siap!
3. Cukup sederhana untuk dibuat, saya memilih untuk memberikan aroma pada biji tonka tetapi Anda juga bisa memberikan aroma vanila, atau lemon, jeruk nipis, pistachio... sesuai dengan keinginan Anda!
4. Tentu saja, ini adalah resep dasar jadi Anda juga bisa menggunakannya untuk membuat fraisier, Anda hanya perlu mengganti raspberry dengan stroberi (ngomong-ngomong, di luar musim, Anda juga bisa menggunakan kiwi, atau aprikot...), genoise dan krim mousseline tetap sama.
5. Ngomong-ngomong, tentang genoise, saya membuatnya tanpa bain-marie tetapi jika Anda lebih suka teknik dengan, tidak masalah, proporsinya tetap sama.
6. Kocok telur dengan gula selama beberapa menit (setidaknya 10 hingga 15), sampai mendapatkan campuran yang memutih, sangat mengembang, yang membentuk pita.
7. Ayak tepung dan tambahkan bersama biji tonka yang diparut menggunakan spatula.
8. Harus dicampur sesedikit mungkin agar adonan homogen tetapi masih mengembang dengan baik.
9. Tuang ke dalam loyang atau lingkaran berdiameter 18cm dan panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama sekitar 15 menit (periksa sesuai dengan oven).
10. Sirup perendaman: gula air sirup raspberry (atau alkohol raspberry) Didihkan air dan gula.
11. Ketika gula sepenuhnya larut, tambahkan sirup raspberry (dan sedikit biji tonka yang diparut jika Anda mau), lalu sisihkan.
12. Didihkan susu dengan biji tonka yang diparut.
13. Di sisi lain, kocok kuning telur dengan gula dan maizena.
14. Tuang setengah susu panas ke dalam campuran sebelumnya sambil mengaduk dengan baik, lalu tuang kembali semuanya ke dalam panci.
15. Masak dengan api sedang sambil terus mengocok hingga krim mengental.
16. Di luar api, tambahkan mentega (1) dan aduk dengan baik, lalu tuang krim ke dalam wadah (sebesar mungkin jika Anda terburu-buru), tutup dengan plastik dan dinginkan di lemari es hingga suhu ruangan (tidak boleh terlalu dingin untuk menambahkan mentega).

17. Krim mousseline: Ketika krim patisserie sudah pada suhu ruangan, kocok untuk menghaluskannya, lalu tambahkan sedikit demi sedikit mentega yang sudah dilembutkan (harus cukup lembut agar bisa tercampur dengan baik) sambil terus mengocok.
18. Terus kocok hingga mendapatkan krim mousseline yang ringan, berbusa, dan halus.
19. Jika suhu tidak baik dan Anda masih melihat potongan mentega, atau jika mousseline Anda terpisah, jangan panik, itu bisa diperbaiki.
20. Dalam hal ini, ambil torch dan panaskan tepi wadah sambil terus mengocok, krim akan menjadi halus seiring berjalannya waktu (jika Anda tidak memiliki torch, letakkan wadah beberapa detik di atas bain-marie yang sangat panas, lalu kocok, dan ulangi hingga mendapatkan hasil yang baik).
21. Selanjutnya, lanjutkan ke perakitan.
22. Potong genoise menjadi dua, dan rendam kedua bagian dengan menggunakan kuas.
23. Letakkan lingkaran Anda di atas piring saji, lalu tempatkan rhodoid di dalamnya.
24. Tempatkan setengah raspberry di seluruh tepi (saya membuat dua lapisan tetapi Anda bisa membuat satu lapisan saja).
25. Potong genoise lagi untuk mendapatkan diameter yang tepat, dan letakkan di dasar lingkaran.
26. Semprotkan sedikit krim mousseline di atas genoise dan di tepi untuk menutupi raspberry, lalu letakkan raspberry utuh di atasnya.
27. Tutupi dengan krim mousseline, lalu genoise kedua.
28. Selesaikan dengan sedikit krim mousseline dan ratakan bagian atasnya dengan baik.
29. Letakkan framboisier di lemari es selama setidaknya 2 hingga 3 jam.
30. Anda tidak berniat memakannya segera, jangan lepaskan rhodoid).
31. Kocok krim cair dengan gula bubuk hingga mendapatkan krim kocok yang kaku.
32. Semprotkan di atas framboisier, lalu hias dengan beberapa raspberry dan sedikit biji tonka yang diparut.
33. Dan voilà, framboisier Anda siap, Anda bisa menikmatinya!