

Saint-Marc

Ingrédients

- 100g telur
- 80g gula icing
- 80g bubuk almond
- 16g mentega
- 25g tepung
- 100g putih telur
- 32g gula pasir
- 300g krim cair penuh lemak 35%
- 60g susu utuh
- 120g cokelat hitam 66%
- 275g krim cair 35% lemak
- 30g gula icing
- 1 tabung vanila
- 20g gula
- 1 sendok teh aroma vanila
- 30g krim cair 35% lemak

Préparation

1. Edit : saya kembali beberapa tahun kemudian dengan versi baru dari kue ini; sementara itu saya telah mencicipi makanan penutup ini di beberapa toko roti dan resep baru saya lebih mendekati apa yang telah saya coba (dan lagi, itu lebih mudah dilakukan!
2.) Beberapa hari yang lalu, itu adalah ulang tahun mertua saya, dan untuk kesempatan itu dia meminta saya membuat Saint-Marc.
3. Bagi yang tidak tahu, ini adalah hidangan penutup yang terdiri dari dua lapis biskuit joconde, di antara musa cokelat dan krim chiboust vanila ditemukan.
4. Konon diciptakan pada tahun 1970-an, ada beberapa versi tetapi tidak ada resep resmi.
5. Setelah beberapa pencarian, saya menemukan di forum (boulangerie.
6. net) bagian dari resep Mr.
7. Peltier yang diterbitkan di majalah Thuriès No.
8. 12.
9. Dia menunjukkan proporsi untuk krim chiboust, yang Anda temukan di bawah ini, tetapi tidak resep dari dua elemen lainnya.
10. Jadi saya mengambil biskuit joconde dari Opéra oleh Jacques Genin dan resep mousse cokelat dari Royal by Fashion Cooking.
11. Hasilnya, hidangan penutup yang segar dan beraroma dihargai oleh seluruh keluarga, jadi saya berikan di bawah ini versi saya dari kue ini :-)
- Peralatan :Spatula mini berlekukPelat berlubangLingkaran 22cmRhodoidObor dapurBahan-bahan :Saya menggunakan bubuk almond Koro : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak berafiliasi).
12. Saya menggunakan vanilla Madagascar Norohy & cokelat Caraïbes dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
13. Waktu persiapan : 50 menit + 10 menit memasakUntuk kue berdiameter 20 hingga 22cm : Biskuit joconde : telur gula icing bubuk almond mentega tepung putih telur gula pasir Lelehkan mentega dan biarkan hangat.
14. Siapkan meringue Prancis: kocok putih telur.

15. Saat mereka mulai berbusa, tambahkan 1/4 pasir sambil mengocok perlahan.
16. Saat gula tercampur, tambahkan sepertiga kedua, lalu ketiga.
17. Pada akhirnya, tingkatkan kecepatan pengocok untuk mendapatkan meringue yang halus dan mengkilap.
18. Kocok telur dengan gula icing hingga campuran menjadi putih dan mengembang serta membentuk pita.
19. Tambahkan kemudian bubuk almond.
20. Kemudian masukkan meringue Prancis kemudian tepung yang diayak.
21. Akhirnya tambahkan mentega leleh (untuk menghindari campuran turun, saya ambil sebagian kecil yang saya campur dengan mentega sebelum memasukkan campuran ini ke dalam adonan), lalu tuang ke atas loyang yang sudah dilapisi kertas roti tentang ketebalan 1 cm.
22. Panggang selama 8 hingga 10 menit pada suhu 200°C.
23. Keluar dari oven, simpan biskuit di rak pendingin.
24. Kemudian, potong lingkaran seukuran lingkaran Anda.
25. Tempatkan biskuit di dasar lingkaran yang sebelumnya dilapisi rhodoid.
26. Mousse cokelat : krim cair penuh lemak 35% susu utuh cokelat hitam 66% Lelehkan cokelat.
27. Panaskan susu, lalu tuangkan ke dalam cokelat leleh sambil diaduk rata dengan spatula untuk mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap.
28. Ketika ganache sekitar 35°C, kocok krim cair dalam bentuk krim kocok hingga tidak terlalu mengentalkan.
29. Masukkan dengan lembut ke dalam ganache.
30. Tuangkan mousse segera ke atas biskuit joconde, ratakan permukaan dan biarkan di lemari es.
31. Krim kocok vanila : krim cair 35% lemak gula icing 1 tabung vanila Kocok krim dalam bentuk krim kocok dengan biji dari tabung vanila.
32. Ketika krim kocok mulai mengental, tambahkan gula icing.
33. Tuangkan krim kocok di atas mousse cokelat, ratakan permukaan dan biarkan di lemari es.
34. Sabayon vanila : 1 kuning telur gula 1 sendok teh aroma vanila krim cair 35% lemak Gula cassonade untuk mengaramelisasi Kocok kuning telur dengan gula dan vanila.
35. Masukkan campuran ke dalam bain-marie dan kocok hingga sabayon mencapai suhu 70°C.
36. Campuran harus memutih dan mengembang.
37. Biarkan dingin, lalu kocok krim dalam bentuk krim kocok, dan masukkan ke dalam campuran sebelumnya.
38. Oleskan sabayon di atas krim kocok vanila, lalu biarkan di lemari es.
39. Kemudian, taburi dengan cassonade dan karamkan permukaannya, seperti crème brûlée.
40. Hati-hati jangan biarkan api terlalu lama, atau krim kocok bisa meleleh.
41. Setelah proses pengaramelan, simpan saint-marc di lemari es selama minimal 1 jam (jika Anda menunggu lebih sedikit, krim kocok vanila Anda akan kurang baik seperti yang terjadi dengan saya), lalu keluarkan dari cetakan dan nikmati!