

Bundt cake vanilla (inspirasi Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 135g kuning telur
- 170g gula pasir
- 100g krim cair penuh
- 135g tepung T45
- 3g ragi kimia
- 45g mentega
- 1 buah vanilla
- 50g gula
- 150g air
- 150g coklat ivoire Valrhona (atau coklat putih lainnya)
- 1 buah vanilla (atau bubuk vanilla)
- 78g krim cair penuh

Préparation

1. Saya beruntung bisa menghadiri lokakarya Nicolas Paciello beberapa bulan yang lalu, dan dia menyambut kami dengan irisan kue vanilanya yang terkenal yang saya anggap lezat.
2. Jadi, ketika saya melihat resep itu di majalah Ginette #11 beberapa minggu yang lalu, saya mengambil tangkapan layar agar bisa membuatnya kembali.
3. Tentu saja, dia membuatnya dalam loyang bundar, dan saya tidak sepenuhnya mengikuti resep glasurnya, tetapi resep kue tetap sama dan sangat baik!
4. Lelehkan mentega.
5. Kocok kuning telur dengan gula.
6. Selain itu, campurkan tepung, ragi, dan biji vanilla.
7. Tambahkan campuran kuning telur dan gula sambil diaduk dengan whisk.
8. Tambahkan kemudian krim cair sebanyak 3 kali dengan spatula, lalu mentega cair yang sudah dingin.
9. Olesi dan tepungi loyang Anda, lalu tuangkan adonan ke dalamnya dan panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 150°C selama sekitar 40 menit (untuk memeriksa apakah kue matang, tusukkan pisau ke dalamnya, bilah harus keluar kering).
10. Masukkan semua bahan ke dalam panci dan didihkan, lalu biarkan dingin.
11. Ketika kue keluar dari oven, lepaskan dari loyang di atas rak, dan rendam dengan sirup hangat menggunakan kuas.
12. Lelehkan coklat.
13. Didihkan krim lalu tuangkan sebanyak 3 kali ke atas coklat untuk membuat emulsi dan mendapatkan ganache yang halus dan berkilau.
14. Tambahkan biji vanilla atau bubuk vanilla dan aduk rata.
15. Biarkan agak dingin pada suhu ruangan.
16. Ketika kue sudah dilepaskan dari loyang dan dingin, sebarkan ganache di atasnya dan biarkan mengkristal sepenuhnya sebelum menikmati!