

Kue Marmer (Cyril Lignac)

Ingrédients

- 30g mentega
- 100g kuning telur
- 130g gula halus
- 70g krim cair
- 100g tepung T55
- 2g ragi instan
- 30g mentega tawar
- 80g kuning telur
- 110g gula halus
- 20g bubuk kakao
- 2g ragi instan
- 90g tepung T55
- 60g krim cair
- 50g almond cincang
- 225g cokelat susu
- 50g minyak biji bunga matahari
- 50g cokelat susu
- 10g mentega tawar
- 90g praline hazelnut
- 50g paillette feuilletine

Préparation

1. Ayo kita lanjutkan penemuan kue marmer dari para koki, meskipun hanya sedikit yang tersisa untuk dicoba.
2. Saya belum mencoba resep Cyril Lignac yang tampak sangat menggiurkan ini.
3. Kue ini sangat berkesan berkat glasir rocher susu yang menyembunyikan lapisan renyah praline & crepes dentelle.
4. Singkatnya, resep yang lezat sekali lagi, meskipun pada tingkat kue itu sendiri saya lebih menyukai resep François Perret, lapisan renyah praline ini benar-benar membuat kue ini sangat lezat!
5. Lelehkan mentega.
6. Kocok kuning telur dengan gula, lalu tambahkan krim dan tepung serta ragi yang telah diayak perlahan.
7. Akhirnya, masukkan mentega yang sudah dilelehkan.
8. Lelehkan mentega.
9. Kocok kuning telur dengan gula, lalu tambahkan krim dan tepung, ragi dan kakao yang telah diayak perlahan.
10. Akhirnya, masukkan mentega yang sudah dilelehkan.
11. Memasak: Selang-seling adonan biasa dan kakao dalam cetakan yang telah diolesi mentega dan dilapisi tepung atau dilapisi dengan kertas roti.
12. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 165°C selama 45 menit (di tempat saya, butuh sekitar 1 jam, periksa dengan pisau).
13. Biarkan dingin.
14. Sangrai almond cincang pada suhu 210°C selama 5 menit.
15. Lelehkan cokelat pada suhu 45°C, lalu tambahkan minyak biji bunga matahari dan almond.
16. Biarkan pada suhu ruangan.

17. Lelehkan coklat dan tambahkan praline dan feuilletine.
18. Selanjutnya, tambahkan mentega yang sudah dilelehkan.
19. Oleskan campuran di atas selembar kertas roti dan potong persegi panjang sesuai ukuran cetakan.
20. Karena saya tidak ingin memotong bagian atas kue saya yang cantik, saya cukup mengoleskan praline renyah pada kue saya dengan spatula, lalu saya biarkan mengeras di lemari es.
21. Penyelesaian akhir dan glasir: Panaskan kembali glasir hingga sekitar 35°C.
22. Tuangkan glasir di atas kue yang telah diletakkan di atas rak.
23. Biarkan mengeras, lalu nikmatilah!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com