

Kue basque dengan hazelnut

Ingrédients

- 250g tepung T55
- 5g baking powder
- 200g mentega
- 200g gula palem
- 1 telur
- 2 kuning telur
- 50g amaretto
- 200g susu utuh
- 200g krim cair
- 40g kuning telur
- 30g gula palem
- 30g tepung atau maizena (atau 40 hingga 45g untuk versi yang lebih kokoh)
- 150g praline hazelnut
- 50g pasta hazelnut
- 1 telur untuk olesan

Préparation

1. Sudah lama saya tidak membuat kue Basque, jadi saya kembali dengan versi kacang hazelnut, aroma favorit saya.
2. Saya menggunakan kembali resep adonan dari kue Basque François Perret, dengan mengganti rum dengan amaretto, dan untuk krim, seperti yang dapat Anda lihat di foto, krimnya sangat creamy jadi saya akan memberikan proporsi yang saya gunakan di bawah, tetapi juga yang untuk mendapatkan hasil yang lebih kokoh jika Anda lebih suka kue Basque dengan cara ini.
3. Selain itu, resepnya cukup mudah, Anda hanya perlu mendinginkan adonan cukup lama agar bisa memasukkan ke dalam cetakan dan mengisi adonan.
4. Akhirnya, saya menggunakan cetakan berukuran 22 cm tetapi kue tersebut terasa agak tebal bagi saya sehingga saya sarankan untuk menggunakan cetakan berukuran 24 cm jika Anda memiliki satu tersedia!
5. Kocok mentega dengan gula.
6. Tambahkan tepung dan baking powder, lalu masukkan telur dan kuning telur.
7. Selesaikan dengan amaretto.
8. Bagi adonan menjadi dua bagian (satu sedikit lebih besar dari yang lain), giling setiap bagian di antara dua lembar kertas perkamen: bagian pertama menjadi lingkaran berdiameter 24 cm dan bagian kedua menjadi lingkaran sekitar 28 cm.
9. Dinginkan minimal 1 jam (karena adonan sangat lembek, semakin dingin, semakin mudah untuk bekerja dan memasukkannya ke dalam cetakan).
10. Panaskan susu dan krim dalam panci.
11. Secara bersamaan, kocok kuning telur dengan gula dan tepung.
12. Ketika susu mendidih, tuangkan ke atas kuning telur sambil mengocok.
13. Tuang kembali semuanya ke dalam panci dan masak dengan api sedang sambil terus mengaduk.
14. Ketika krim mulai mengental, tambahkan praline dan pasta hazelnut dan aduk hingga mendapatkan krim

yang homogen.

15. Pindahkan krim ke dalam wadah, tutup dengan plastik dan dinginkan hingga siap untuk dipasang.

16. Pemasangan dan pemanggangan: 1 telur untuk olesan Beberapa hazelnut cincang Lapisan loyang (atau seperti saya, cetakan) yang telah diolesi mentega dan ditaburi tepung atau gula dengan adonan yang lebih besar.

17. Tuang krim hazelnut dan hazelnut cincang ke dalamnya dan ratakan permukaannya.

18. Tutup dengan adonan kedua dengan menyatukan kedua tepi adonan agar krim tidak bisa keluar.

19. Kocok satu telur, dan oleskan bagian atas kue dengannya.

20. Panaskan oven hingga 200°C.

21. Saat oven panas, olesi kue sekali lagi, dan buat pola di atasnya dengan punggung pisau.

22. Panggang kue dengan menurunkan suhu oven ke 180°C dan panggang selama sekitar 45 menit.

23. Biarkan dingin sepenuhnya sebelum melepaskan dari cetakan dan menikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com