

Poirier vanilla & tonka

Ingrédients

- 100g telur utuh (2 telur ukuran sedang)
- 60g gula pasir
- 60g tepung
- 100g gula
- 75g air
- 5g aroma vanilla
- 235g susu utuh
- 1 biji vanilla
- 55g kuning telur (kira-kira 3 kuning)
- 80g gula
- 35g tepung maizena
- 25g mentega (1)
- 100g mentega (2) dikeluarkan dari lemari es beberapa jam sebelumnya
- 5 buah pir (sesuaikan dengan ukurannya, harus bisa melingkari cincin dengan setengah buah pir)
- 1 lemon
- 140g krim cair utuh
- 25g gula bubuk
- 1 buah pir

Préparation

1. Saya sangat ingin membuat fraisier, sayangnya, belum ada stroberi Prancis di dekat rumah saya!
2. Jadi saya mencoba membuat poirier, semuanya segar dan ringan dengan krim rasa vanilla dan biji tonka.
3. Anda tentu saja dapat menggunakan hanya vanilla jika biji tonka tidak sesuai selera Anda :) Jika tidak, resep ini adalah yang paling klasik, sebuah génoise, krim mousseline, dan buah-buahan untuk hidangan penutup yang lezat dalam segala situasi!
4. Peralatan: Mixer makanan Pengocok Kantong piping Nozzle saint honoré de Buyer Cincin 18cm Bahan-bahan: Saya menggunakan bubuk vanilla dan biji vanilla dari Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
5. Kocok telur dengan gula dan biji tonka parut selama beberapa menit (setidaknya 10 hingga 15), hingga mendapatkan campuran yang mengembang, sangat mengembang, yang membentuk pita.
6. Ayak tepung dan tambahkan dengan menggunakan spatula.
7. Anda harus mengaduk sesedikit mungkin untuk mendapatkan adonan yang homogen tetapi tetap mengembang.
8. Tuang ke dalam cetakan atau cincin berdiameter 18cm dan panggang dalam oven yang dipanaskan sebelumnya pada suhu 180°C selama sekitar 15 menit (periksa sesuai dengan oven).
9. Didihkan air dan gula.
10. Ketika gula benar-benar larut, tambahkan aroma vanilla (dan sedikit biji tonka parut jika Anda mau), lalu sisihkan.
11. Didihkan susu dengan biji tonka parut dan biji vanilla.
12. Pada saat yang sama, kocok kuning telur dengan gula dan maizena.
13. Tuang setengah susu panas ke dalam campuran sebelumnya sambil diaduk rata, lalu tuang kembali semuanya ke dalam panci.
14. Masak dengan api sedang sambil terus diaduk hingga krim mengental.
15. Di luar api, tambahkan mentega (1) dan aduk rata, lalu tuang krim ke wadah (yang terbesar jika Anda

terburu-buru), tutup dengan plastik langsung di atas krim, dan dinginkan di lemari es hingga suhu kamar (tidak boleh terlalu dingin untuk menambahkan mentega).

16. Krim mousseline: Saat krim patissière berada pada suhu kamar, kocok untuk melicinkannya, lalu tambahkan sedikit demi sedikit mentega lunak (harus sangat lembut agar bisa tercampur dengan baik) sambil terus dikocok.

17. Terus kocok hingga mendapatkan krim mousseline yang lembut, berbusa, dan lembut.

18. Jika suhu tidak tepat dan Anda melihat sisa-sisa mentega, atau jika mousseline Anda pecah, jangan khawatir, ini bisa diselamatkan.

19. Dalam hal ini, gunakan alat pembakar dan panaskan sisi mangkuk sambil terus mengocok, krim akan melicinkan seiring waktu (jika Anda tidak memiliki alat pembakar, letakkan mangkuk selama beberapa detik di atas bain-marie yang sangat panas, lalu kocok, dan ulangi hingga mendapatkan hasil yang baik).

20. Lalu, lanjutkan ke perakitan.

21. Perakitan: 5 buah pir (sesuaikan dengan ukurannya, harus bisa melingkari cincin dengan setengah buah pir) emon Potong génoise menjadi dua, dan siram kedua bagian dengan kuas.

22. Letakkan cincin di atas piring saji, lalu letakkan rhodoid di dalamnya.

23. Letakkan setengah bagian buah pir (yang sedikit telah dicitruskan untuk mencegah oksidasi) di sekitar tepinya seperti dalam gambar.

24. Potong ulang génoise untuk mendapatkan diameter yang tepat, dan letakkan di dasar cincin.

25. Isi kantong piping dengan krim mousseline sedikit ke atas génoise dan di sekitar tepinya untuk menutupi pir, lalu letakkan buah pir yang dipotong kecil di atasnya (gunakan sisa buah pir dari sekitaran).

26. Tutup kembali dengan krim mousseline, lalu letakkan génoise kedua.

27. Selesaikan dengan sedikit krim mousseline dan ratakan bagian atasnya dengan baik.

28. Letakkan poirier di kulkas selama setidaknya 2 hingga 3 jam.

29. Anda tidak berniat memakannya segera, jangan lepaskan rhodoidnya).

30. Kocok krim cair dengan gula bubuk hingga mendapatkan krim chantilly yang kental.

31. Potong sebuah pir menjadi dua dan iris tipis-tipis, letakkan di atas kue.

32. Selanjutnya, kentalkan krim chantilly di atas poirier, kemudian hiasi dengan sedikit biji tonka parut dan bubuk vanila.

33. Dan voila, poirier Anda siap, Anda bisa menikmatinya!