

Kue Savoie (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 290g putih telur
- 150g gula panela (gula pasir untuk saya)
- 100g tepung T45
- 90g tepung kastanye
- 150g gula muscovado
- 130g mentega noisette (sekitar 160g mentega)
- 3 batang vanili (hanya satu untuk saya)

Préparation

1. Jika Anda punya beberapa menit, saya sarankan Anda tetap di halaman ini untuk membuat resep ini yang pasti akan meyakinkan Anda!
2. Resep yang mudah, cepat, yang membutuhkan sedikit peralatan tetapi yang terutama lezat. Saya benar-benar jatuh cinta dengan kue Savoie ini yang ringan, lembut, dengan kerak yang renyah.
3. Anda hampir tidak bisa merasakan tepung kastanye, tetapi dikombinasikan dengan gula muscovado, itu memberikan aroma yang sangat menyenangkan pada kue.
4. Resep ini umumnya harus dibuat dalam cetakan berbentuk bintang, seperti yang disebutkan dalam buku Opéra karya Cédric Grolet, tetapi Anda bisa seperti saya menggunakan cetakan pilihan Anda (hati-hati, cetakannya harus cukup besar, kue akan mengembang saat dipanggang).
5. Ingrédients: Saya menggunakan vanili Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
6. Panaskan oven hingga 175°C.
7. Olesi cetakan Anda dengan mentega dan taburi dengan gula cassonade.
8. Mulailah dengan membuat mentega noisette agar bisa dingin sebelum melanjutkan resep: lelehkan sekitar mentega dan diamkan di atas api sampai berhenti berbunyi, harus berwarna coklat amber dan beraroma hazelnut.
9. Tuang ke dalam wadah lain dan biarkan dingin.
10. Kocok putih telur dengan gula panela/pasir hingga mendapatkan meringue yang halus, mengkilap, dan kaku.
11. Tambahkan tepung-tepung yang telah diayak serta gula muscovado ke dalam campuran dengan lembut menggunakan spatula.
12. Tuang sepertiga dari campuran ini serta biji vanili ke dalam mentega, aduk rata hingga memiliki adonan yang homogen, lalu tuangkan kembali ke dalam campuran yang tersisa.
13. Aduk perlahan menggunakan spatula, lalu segera tuangkan adonan ke dalam cetakan.
14. Taburi dengan gula bubuk, lalu panggang selama 35 menit.
15. Setelah keluar dari oven, keluarkan dari cetakan segera dan biarkan dingin di rak sebelum dinikmati!