

Kue Basque vanilla & raspberry

Ingrédients

- 250g tepung T55
- 5g baking powder
- 200g mentega
- 200g gula palem
- 1 telur
- 2 kuning telur
- 50g rum coklat
- 600g raspberry
- 20g gula
- 1 telur
- 230g susu
- 50g gula
- 25g tepung maizena
- 1 batang vanilla
- 1 telur

Préparation

1. Kita memasuki musim gugur dengan tenang, jadi ini adalah waktu yang tepat untuk menikmati buah musim panas terakhir!
2. Hal ini dilakukan di sini dengan kue basque raspberry dan vanilla, kue yang selalu mudah dibuat (meskipun Anda harus benar-benar mengikuti waktu istirahat dingin untuk berhasil) dan selalu lezat Peralatan: Lingkaran 24cm Gulungan kue Talenan perforasi Pengocok Bahan: Saya menggunakan vanilla Norohy dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
3. Waktu persiapan: 1 jam + 40 menit waktu memasak Untuk kue berukuran 22 hingga 24cm / 8 orang: Adonan: tepung T55 baking powder mentega gula palem 1 telur 2 kuning telur rum coklat Krimkan mentega dengan gula.
4. Tambahkan tepung dan baking powder, lalu tambahkan telur dan kuning telur.
5. Akhiri dengan rum.
6. Bagi adonan menjadi dua bagian (satu sedikit lebih besar dari yang lain), gulung setiap bagian hingga ketebalan 3 hingga 4mm di antara dua lembar kertas perkamen (pastikan adonan cukup digulung untuk mengisi lingkaran atau cetakan Anda) dan simpan di tempat dingin setidaknya selama 1 jam (adonan sangat lembut, semakin dingin semakin mudah untuk dikerjakan dan diisi).
7. Anda mungkin memiliki terlalu banyak adonan, Anda dapat menggunakan sisa adonan untuk membuat kue individu Kompote raspberry: raspberry gula Jus setengah lemon Masukkan semua bahan ke dalam panci dan biarkan mendidih/mengental selama 30 hingga 40 menit, hingga mencapai tekstur selai.
8. Biarkan benar-benar dingin.
9. Krim vanilla: 1 telur susu gula tepung maizena 1 batang vanilla Panaskan susu dengan biji vanilla.
10. Kocok telur dengan gula dan tepung maizena, lalu tuangkan susu di atasnya sambil terus mengocok.
11. Masukkan kembali semua ke dalam panci dan masak hingga mengental pada api sedang sambil terus diaduk.
12. Tuangkan ke dalam wadah, tutup dengan plastik menempel, dan biarkan benar-benar dingin.
13. Perakitan & memasak: 1 telur Gulung adonan yang lebih besar di dalam cetakan/lingkaran mentega Anda.

14. Sebarkan krim vanila di dalamnya, lalu kompot raspberry.
15. Tutupi dengan adonan kedua, lalu letakkan di lemari es setidaknya 30 menit.
16. Oleskan lapisan pertama glasur pada kue, lalu tempatkan lagi 30 menit di kulkas.
17. Oleskan lapisan kedua glasur, lalu bubuhi dengan pisau sesuai pola yang diinginkan.
18. Panggang kue selama 45 menit pada suhu 175°C, lalu biarkan dingin sebelum Anda menikmatinya!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com