

Kue krim Boston (kue Boston vanila & coklat)

Ingrédients

- 5 kuning telur
- 65g gula
- 25g tepung maizena
- 210g krim
- 200g susu penuh
- 1 buah vanila
- 40g mentega
- 240g gula
- 1 sejumput garam
- 75g mentega
- 160g tepung terigu
- 140g susu
- 4g baking powder
- 120g krim cair
- 1 sendok teh madu netral (opsional)
- 115g coklat

Préparation

1. Ayo, resep terakhir dengan inspirasi Amerika sebelum beralih ke resep Natal!
2. Sebuah resep khas dari New England dan khususnya Boston, Boston cream pie.
3. Seperti namanya yang tidak mengatakan, ini bukanlah pie tapi kue, namun namanya berasal dari zaman ketika semua kue dan pie dimasak dalam cetakan yang sama.
4. Maka dari itu, kue ini sangat lembut dengan isian krim vanila dan ditutup dengan ganache coklat sebagai glaçage Bahan-bahan: Saya menggunakan vanila Madagaskar dan ekstrak vanila Norohy & coklat Caraibes dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Waktu persiapan: 50 menit + 35 menit memasak Untuk kue berdiameter 20 hingga 22cm: Krim Pâtissière Vanila: 5 kuning telur gula tepung maizena krim susu penuh 1 buah vanila mentega Kocok kuning telur dengan gula kemudian tepung maizena.
6. Panaskan susu dengan krim dan biji vanila.
7. Tuangkan cairan panas di atasnya sambil terus dikocok, lalu tuangkan semuanya kembali ke dalam panci.
8. Masak hingga mengental dengan api sedang sambil terus diaduk.
9. Di luar api, tambahkan mentega dalam potongan kecil, aduk hingga rata, lalu bungkus kontak dan dinginkan dalam lemari es.
10. Génoise: 3 telur gula 1 sejumput garam Ekstrak vanila mentega tepung terigu susu baking powder Panaskan susu dengan mentega hingga mentega meleleh dan campuran hangat.
11. Tambahkan vanila.
12. Campurkan tepung dengan baking powder dan garam.
13. Kocok telur dan gula selama sekitar 10 menit, hingga campuran memutih dan mengembang.
14. Tambahkan susu dan mentega yang sudah hangat, kocok cepat kemudian tambahkan bahan kering yang sudah diayak dengan spatula.
15. Ketika campuran sudah homogen, tuangkan ke dalam cetakan yang sudah diolesi mentega dan panggang di oven yang dipanaskan pada suhu 160°C selama sekitar 30 menit (ujung pisau yang ditusukkan ke

dalam kue harus keluar bersih).

16. Biarkan sepenuhnya dingin.

17. Perakitan & Glaçage Coklat: krim cair 1 sendok teh madu netral (opsional) coklat Ketika kue sudah dingin, potong menjadi dua kemudian isi dengan krim vanilla.

18. Tutup dengan kue kedua, lalu masukkan ke dalam lemari es sambil menyiapkan glaçage.

19. Panaskan krim dengan madu, lalu tuangkan campuran ke atas coklat.

20. Aduk hingga mendapatkan ganache yang lembut dan mengkilap, lalu tuangkan di atas kue (jika perlu, ratakan dengan spatula).

21. Biarkan ganache mengkristal, lalu nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com