

Kue dulcey, pecan & vanili

Ingrédients

- 1 buah vanila
- 115g dulcey
- 70g susu murni
- 1,3g gelatin
- 135g krim cair dengan 35% lemak
- 75g mentega
- 80g gula
- 1 kuning telur
- 100g tepung
- 35g pecan
- 3 telur
- 75g gula
- 135g dulcey
- 100g mentega
- 160g tepung
- 7g baking powder
- 20g krim cair murni
- 20g pecan
- 150g dulcey
- 20g minyak netral
- 35g pecan cincang halus
- 200g krim cair dengan 35% lemak
- 20g gula halus
- 25g puree pecan

Préparation

1. Berikut adalah resep kue yang dibuat beberapa minggu lalu tetapi belum sempat saya tulis!
2. Seperti setiap tahun di bulan Februari, kami merayakan ulang tahun suami saya, jadi biasanya saya membuat kue vanila pecan (salah satu kombinasi favoritnya): sebuah charlotte tahun lalu, sebuah tart tahun sebelumnya, dan tahun ini adalah kue atau entremet yang juga mengandung cokelat dulcey, cokelat dengan rasa biskuit yang sangat cocok dengan pecan dan vanila tentunya!
3. Ini adalah kue yang mudah dibuat, cukup mulai sehari sebelumnya agar namelaka dapat mengkristal di lemari es.
4. Peralatan: Kantong pipa Nozel 12mm Nozel kecil untuk kue kering 14mm Cincin 22cm Gilingan kue Bahan-bahan: Saya menggunakan puree pecan dan pecan dari Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
5. Saya menggunakan vanila dari Norohy & cokelat Dulcey dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (terafiliasi).
6. Waktu persiapan: 1 jam 10 menit + 40 menit memasak Untuk kue berdiameter 22cm: Namelaka dulcey vanila: 1 buah vanila dulcey susu murni 1, gelatin krim cair dengan 35% lemak Rehidrasi gelatin dalam air dingin.
7. Panaskan susu dengan vanila, tambahkan gelatin yang telah direhidrasi dan diperas, kemudian tuangkan di atas cokelat yang sebelumnya telah dilelehkan.
8. Aduk untuk mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap, lalu tambahkan krim dingin dan aduk kembali.
9. Tutup namelaka dan biarkan mengkristal di lemari es selama beberapa jam, jika memungkinkan,

semalam.

10. Sable pecan: mentega gula 1 kuning telur tepung pecan Campur mentega lembut dengan gula, lalu tambahkan kuning telur.
11. Kemudian, tambahkan tepung dan akhirnya pecan cincang.
12. Gilas adonan antara dua lembar kertas roti, kemudian simpan di lemari es setidaknya selama 45 menit.
13. Kemudian, lepaskan kertas roti dari atas, lalu panggang sable selama sekitar 15 menit pada suhu 170°C.
14. Setelah keluar dari oven, potong-potong kecil sable dengan hati-hati dan biarkan dingin.
15. Tentu saja, Anda akan memperoleh terlalu banyak sable, tetapi sulit untuk membuat adonan dalam jumlah lebih sedikit, sable ini juga lezat untuk dinikmati sendiri dengan secangkir kopi Moelleux dulcey: 3 telur gula dulcey mentega tepung baking powder krim cair murni pecan Lelehkan coklat dulcey dengan mentega.
16. Kocok telur dengan gula.
17. Tambahkan coklat dan mentega leleh.
18. Masukkan tepung, baking powder, dan akhirnya krim serta pecan cincang.
19. Tuangkan adonan dalam cincin atau cetakan berukuran 22cm.
20. Panggang selama 25 hingga 30 menit pada suhu sekitar 170°C (ujung pisau yang ditusukkan dalam kue harus keluar dalam keadaan kering).
21. Biarkan benar-benar dingin.
22. Glasur rocher: dulcey minyak netral pecan cincang halus Lelehkan coklat.
23. Tambahkan minyak netral, lalu pecan.
24. Potong bagian atas kue untuk mendapatkan permukaan yang rata.
25. Celupkan kue ke dalam glasur (bagian bawah dan sisi kue harus dilapisi glasur).
26. Chantilly pecan: krim cair dengan 35% lemak gula halus puree pecan Kocok krim cair; ketika mulai mengental, tambahkan gula halus dan puree pecan.
27. Cetak di atas kue dengan chantilly dan namelaka dulcey, kemudian tambahkan potongan sable pecan dan beberapa pecan utuh sebelum menikmatinya!