

Kue chiffon stroberi & vanila

Ingrédients

- 100g tepung terigu
- 130g gula
- 3g baking powder
- 2g garam
- 50g kuning telur
- 100g putih telur
- 40g minyak
- 30g air
- 1 sdt ekstrak vanili
- 100g krim cair penuh
- 75g susu utuh
- 1 buah vanili
- 50g gula
- 2 telur utuh
- 1 kuning telur
- 30g maizena
- 2g gelatin (saya tidak menggunakannya, dan saya sarankan Anda menggunakannya untuk mendapatkan krim yang sedikit lebih padat, terutama jika Anda menggunakan krim dengan 30 dan bukan 35% lemak)
- 200g krim cair dengan 35% lemak
- 300g stroberi

Préparation

1. Bulan April telah tiba, dan bersamanya datang stroberi pertama!
2. Jadi, berikut adalah kue sederhana dan sangat lembut untuk menggunakannya dan menikmati, tanpa menghabiskan terlalu banyak waktu di dapur Peralatan: Pengocok Kantong nozel Nozel kecil 14mm Lingkaran 18cm Bahan-bahan: Saya menggunakan vanilla dari Madagascar dan ekstrak vanilla Norohy dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
3. Waktu persiapan: 45 menit + 30 menit memasak Untuk kue dengan diameter 18/20cm: Chiffon cake: Saya mengambil resep chiffon cake ini di sini.
4. tepung terigu gula baking powder garam kuning telur putih telur minyak air 1 sdt ekstrak vanili Campur kuning telur, minyak, air, vanili, garam dan setengah dari gula dengan pengocok.
5. Tambahkan tepung dan baking powder yang telah diayak.
6. Kocok putih telur dengan gula.
7. Campur kedua adonan dengan lembut dalam dua tahap.
8. Tuangkan dalam lingkaran yang tidak diolesi mentega dengan diameter 18 hingga 20cm, lalu panggang sekitar 30 menit dalam oven yang dipanaskan sebelumnya pada suhu 170°C.
9. Biarkan dingin beberapa menit lalu keluarkan dari cetakan dengan melewati pisau di seluruh keliling.
10. Biarkan dingin sepenuhnya.
11. Anda menggunakan krim dengan 30 dan bukan 35% lemak) krim cair dengan 35% lemak Mari kita mulai dengan krim kue: rendam gelatin dalam mangkuk air dingin.
12. Campur susu dengan krim cair.
13. Tambahkan biji vanili yang sudah dikorek, lalu didihkan, dan jika punya waktu, biarkan meresap selama setidaknya 30 menit, krim Anda akan memiliki rasa yang lebih kaya.
14. Kocok telur, kuning telur, gula, dan maizena.

15. Tambahkan setengah dari susu vanila panas sambil terus diaduk, lalu tuangkan semuanya kembali ke dalam panci.
16. Masak sambil terus dikocok dengan api sedang hingga krim mengental.
17. Angkat dari api, tambahkan gelatin yang telah direhidrasi dan diperas.
18. Kemudian, tuangkan krim ke dalam wadah lain dan bungkus dengan plastik untuk mencegah kontak dan biarkan dingin di kulkas (jika Anda terburu-buru, Anda juga dapat menempatkan bongkahan es di atas plastik, krim akan dingin lebih cepat).
19. Ketika krim kue sudah dingin, kocok krim cair menjadi kocokan krim yang tidak terlalu padat, kemudian ambil sepertiga dan campurkan secara kuat dengan krim kue.
20. Tambahkan sisa kocokan krim dengan lembut menggunakan spatula, lalu masukkan krim ke dalam kantong nozel dengan nozel pilihan Anda (di sini, nozel kecil 14mm) dan lanjutkan ke tahap perakitan.
21. Perakitan: stroberi Potong stroberi menjadi dadu kecil.
22. Sisihkan sisa untuk dekorasi kue.
23. Isilah kue dengan sedikit krim, kemudian tutup dengan dadu stroberi.
24. Tutup dengan krim.
25. Akhirnya, semprotkan sisa krim di atas kue dan hiasi dengan beberapa stroberi sebelum menikmatinya!