

Savojka (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 290g biały cukier
- 150g cukru panela (cukier puder w moim przypadku)
- 100g maki T45
- 90g maki kasztanowej
- 150g cukru muscovado
- 130g masła orzechowego (około 160g masła)
- 3 łaski wanilii (jedna w moim przypadku)

Préparation

1. Jeśli masz kilka minut, polecam zostać na tej stronie, aby przygotować ten przepis, który na pewno ci przekaże!
2. Przepis łatwy, szybki, który wymaga niewielu narzędzi, ale jest przede wszystkim pyszny! Naprawdę zakochałem się w tym lekkim, wilgotnym i chrupiącym biszkopcie.
3. Kasztanowa mąka jest prawie niewyczuwalna, ale w połączeniu z cukrem muscovado nadaje ciastu bardzo przyjemny aromat.
4. Przepis należy wykonać w formie w kształcie gwiazdy, jak podano w książce "Opéra" Cédric Grolet, ale możesz, tak jak ja, użyć dowolnej formy (uwaga, forma musi być wystarczająco duża, bo ciasto rośnie podczas pieczenia).
5. Składniki: Użyłem wanilii Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całą sklep (bez afiliacji).
6. Rozgrzej piekarnik do 175°C.
7. Posmaruj formę masłem i posyp cukrem trzcinowym.
8. Zaczynaj od przygotowania masła orzechowego, aby mógł oстыgnąć przed dalszymi krokami przepisu: roztop około masła i zostaw na ogniu, a przestanie trząsć, powinno mieć bursztynowy kolor i pachnie orzechowo.
9. Przelej je do innego naczynia i pozwól oстыgnąć.
10. Ubij biały cukier z cukrem panela/puderem na białą sztywną masę.
11. Dodaj delikatnie przesiane maki oraz cukier muscovado za pomocą szpatułki.
12. Wlej jedną trzecią tej mieszanki i ziarną wanilii do masła, dobrze wymieszaj, aby uzyskać jednolitą masę, a następnie wlej z powrotem do pozostałej części mieszanki.
13. Delikatnie wymieszaj szpatułką, a następnie natychmiast wlej masę do formy.
14. Posyp cukrem pudrem, a następnie piecz przez 35 minut.
15. Po wyjściu z piekarnika natychmiast wyjmij z formy i pozostaw do oстыgnięcia na kratce przed dekantowaniem si!