

Biskopt chiffon truskawkowo-waniliowy

Ingrédients

- 100g maki
- 130g cukru
- 3g proszku do pieczenia
- 2g soli
- 50g śmietanki
- 100g białka
- 40g oleju
- 30g wody
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 100g masy do ciasta
- 75g mleka
- 1 laska wanilii
- 50g cukru
- 2 całe jajka
- 1 żółtko
- 30g skrobi kukurydzianej
- 2g elastyny (nie dodajemy jej, ale polecam użycie dla uzyskania nieco bardziej zwartej konsystencji kremu, zwłaszcza jeśli używana została masy 30%, a nie 35% tłuszczu)
- 200g masy 35% tłuszczu
- 300g truskawek

Préparation

1. Kwiecie ładnie, a wraz z nim pierwsze truskawki!
2. Oto bardzo prosty i puszysty tort, aby go wykorzystać i cieszyć się nim, nie spędzaj zbyt wiele czasu w kuchni. Wyposażenie: Trzepaczka R kawy cukiernicze Końcówka do ciastek 14mm Okrąg 18cm Składniki: Użyjemy wanilii z Madagaskaru i ekstraktu waniliowego Norohy od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na naszym sklepie (program partnerski).
3. Czas przygotowania: 45 minut + 30 minut pieczenia Na ciasto o średnicy 18/20cm: Chiffon cake: Użyjemy przepisu na ten chiffon cake tutaj.
4. maki cukru proszku do pieczenia soli śmietanki białka oleju wody 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego Wymieszaj mąkę, olej, wodę, wanilię, sól i powłokę cukru przy użyciu trzepaczki.
5. Dodaj przesianą mąkę i proszek do pieczenia.
6. Ubita białka z cukrem.
7. Delikatnie wymieszaj dwie masy, dodając je w dwóch etapach.
8. Wlej do nieposmarowanego koła o średnicy 18 do 20 cm, a następnie piecz przez około 30 minut w piekarniku rozgrzanym do 170°C.
9. Pozostaw do ostygnięcia na kilka minut, a następnie wyjmij z formy, przechodząc delikatnie wokół całego obrzeża.
10. Pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
11. Następnie odetnij wierzch ciasta i "wyśób" je tak jak na zdjęciu: Krem dyplomata z wanilią: masy do ciasta mleka masła wanilii cukru 2 całe jajka 1 żółtko skrobi kukurydzianej elastyny (nie dodajemy jej, ale polecam użycie dla uzyskania nieco bardziej zwartej konsystencji kremu, zwłaszcza jeśli używana została masy 30%, a nie 35% tłuszczu) masy 35% tłuszczu Zaczniemy od kremu cukierniczego: namoczmy elastynę w misce z zimną wodą.
12. Wymieszaj mleko z masą.

13. Doda 1 1/2 łyżki ekstraktu z wanilii, a następnie doprowadzi do wrzenia i, jeśli masz czas, pozostaw na co najmniej 30 minut, aby uzyskać pełny smak.
14. Ubij całe jajka, 100 g cukru i skrobi kukurydzianą.
15. Dodaj po owinięciu tego mleka waniliowego, cięgle mieszaj, a następnie wlej wszystko z powrotem do garnka.
16. Gotuj, cięgle mieszaj z trzepaczką na średnim ogniu aż do zgęstnienia kremu.
17. Po zdjęciu z ognia dodaj odrobinę octu i 1 łyżkę elastyn.
18. Następnie wlej krem do innego naczynia, przykryj folią spożywczą i schłódź w lodówce (jeśli się śpieszysz, możesz również położyć kostki lodu na folii, co przyspieszy chłodzenie).
19. Kiedy krem cukierniczy jest zimny, ubij mietany na bitą mietanę, niezbyt twardą, a następnie we 1/3 tej energii wymieszaj z kremem cukierniczym.
20. Dodaj resztę bitej mietany delikatnie szpatułką, a następnie przełóż krem do worka cukierniczego z wybraną końcówką (tutaj użyto końcówki do ciastek 14mm) i przystąp do montażu.
21. Montaż : truskawek Pokrój truskawek w małe kostki.
22. Resztę zachowaj do dekoracji ciasta.
23. Wypełnij tort odrobiną kremu, a następnie przykryj kawałkami truskawek.
24. Przykryj kremem.
25. Na koniec wyłóż resztę kremu na ciasto i udekoruj kilkoma truskawkami przed podaniem!