

Vitumbua vya vanilla na zeri.

Ingrédients

- 100g maziwa kamili
- 200g malai ya maji kamili
- 1 bao la vanilla
- 2g giligili
- 170g chokoleti nyeupe Ivoire au Waina
- 60g siagi laini
- 90g sukari ya icing
- 30g unga wa lozi
- 160g unga aina ya T55
- 50g cornstarch
- 60g ya sehemu nyeupe za yai
- 50g sukari ya kawaida
- 40g ya sehemu ya njano ya yai
- 50g unga aina ya T55
- 10g giligili
- 200g sukari ya kawaida
- 40g syrup ya glucose
- 60g sehemu nyeupe za yai
- 60g maji

Préparation

1. Vanilla, vanilla na vanilla, ni yote utayopata katika tarteleti hizi zenye muundo wa mawingu, zikiwa za krispi, laini na za kuyeyuka.
2. Kwa kupanga, unaweza kutayarisha vipengele vyote isipokuwa marshmallow siku iliyopita ikiwa ni rahisi kwako, siku yenyewe utahitaji tu kufanya mkusanyiko na marshmallow Vifaa: Vyuma vya umbo la calisson vilivyotobolewa Vyuma vya umbo la hexagonal vilivyotobolewa Termomita Pampu Kipini cha kupasua mikate Spatula ndogo ya kupepetea Sahani yenye matundu Mifuko ya kusindika Douille 18mm Douille 12mm Viungo: Nimetumia unga wa lozi na unga wa vanilla Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kupata 5% punguzo kwenye tovuti nzima (si ushirika).
3. Nimetumia vanilla kutoka Madagascar na dondoo la vanilla Norohy kutoka Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kupata 20% punguzo kwenye tovuti nzima (ushirika).
4. Waina Weka giligili kwenye bakuli la maji baridi.
5. Pasha moto maziwa na mbegu za bao la vanilla.
6. Baada ya kutoa kutoka kwa moto, ongeza giligili iliyo rejeshwa na kuivuta.
7. Changanya, kisha mimina juu ya chokoleti iliyoyeyushwa awali.
8. Ongeza hatimaye malai baridi, changanya vizuri ili kupata malai laini na yenye mwangaza.
9. Funika na plastiki, kisha weka kwenye jokofu usiku mmoja.
10. T55 cornstarch Changanya siagi laini na sukari ya icing kisha unga wa lozi na vanilla.
11. Ongeza yai, koroga kisha changanya unga na cornstarch bila kufanya kazi nyingi kwenye unga.
12. Fanya mpira, funika kwa plastiki na weka kwenye jokofu angalau saa 3.
13. Kisha, tandaza unga kwa unene wa mm 2 kisha ingiza kwenye vyuma vya kupaka vilivyotiwa siagi na vya kwenye tray iliyowekwa karatasi ya kuoka.
14. Weka tena unga kwenye jokofu kwa angalau saa 1.
15. Kisha, weka sehemu za tarteleti kwenye oveni iliyowashwa moto kwa 175°C kwa dakika 15.

16. Ziacha zipungue.
17. Kijiko 1 cha chai cha dondoo la vanila Koroga sehemu nyeupe za yai na sukari hadi kupata maringue laini na yenye mwangaza.
18. Ongeza sehemu ya njano za yai, koroga kwa haraka ili kuchanganya kisha ongeza unga uliochujwa kwa kutumia mfululizo.
19. Tandaza vidonge vya biskuti juu ya tray iliyowekwa karatasi ya kuoka kwa unene wa mm 3 hadi 4, nyunyiza sukari ya icing na wahi kuingia kwenye oveni iliyowashwa moto kwa 180°C kwa dakika 10 hadi 12.
20. Zilipoweza kupungua, kisha toa umbo la vidonge vya biskuti kwenye vidonge vya tarteleti (ambazo ni ndogo kidogo kuliko vyuma).
21. Weka kwenye sehemu za tarte zilizopikwa na kupungua, kisha unyunyiza maziwa yaliyochanganywa na dondoo la vanila.
22. Jaza sehemu za tarte na namelaka iliyofungamana kwa kulainisha uso.
23. Weka kwenye jokofu.
24. Kijiko 2 cha dondoo la vanila au unga wa vanila Weka giligili kwenye bakuli la maji baridi.
25. Kwenye sufuria, mimina maji, sukari na glucose na pasha moto mchanganyiko.
26. Unapofika 115°C, anza kupiga sehemu nyeupe za yai.
27. Mchanganyiko unafika 130°C, mimina kwenye sehemu za yai zilizopigwa wakati wa kuchanganya kwa kasi ya wastani.
28. Wakati huo huo, vuta giligili na iiyeyushe kwenye microwave au kwa maji moto.
29. Mimina kwenye maringue, kisha ongeza vanila.
30. Endelea kupiga dakika chache, ili kupoa marshmallow.
31. Inapokuwa ya joto/baridi, mimina kwenye mfuko wa kusindikia ulio na douille unayopenda na weka marshmallow kwenye tarteleti.
32. Kumalizia: Kijiko 3 cha sukari ya icing Kijiko 3 cha cornstarch Kiasi kidogo cha unga wa vanila Changanya sukari ya icing, cornstarch na vanila kisha nyunyiza tarteleti.
33. Ache marshmallow ipungue kwa angalau saa 2 kisha ujiridhishe!