

Keki ya Jahazi ya Kienyeji

Ingrédients

- 60g ya sukari
- 60g ya unga
- 15g ya siagi
- 350g ya jordgubbar
- 100g ya krimu ya maziwa kamili
- 125g ya viini vya mayai
- 125g ya sukari
- 40g ya cornstarch
- 1 ganda la vanila
- 200g ya jordgubbar
- 30g ya sukari
- 1,5g ya agar agar

Préparation

1. Keki ya kwanza ya jordgubbar ya msimu, tuko hapa!
2. Na toleo ambalo haliwezi kuwa la kawaida zaidi: genoise (ilizowekwa kwa stroberi), krimu ya vanila mousseline, jordgubbar safi (nyingi) na jeli ya jordgubbar kumalizia.
3. Kwa kifupi, hakuna kitu kigumu, lakini utahitaji kuweka bidii kidogo na subira kabla ya kufurahia Vifaa : Bamba lililotobolewa Spatula ndogo yenye mshiko Mifuko ya pua Duara la 20cm Rhodoid Viungo : Nilitumia vanila ya Norohy kutoka Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (iliyoshirikiana).
4. Muda wa maandalizi : 1h15 + 15 dakika za kuoka Kwa keki ya jordgubbar yenye kipenyo cha 20 hadi 24cm : Genoise : Mayai 2 ya sukari ya unga ya siagi Yeyusha siagi na uache ipoe.
5. Piga mayai yote na sukari kwa angalau dakika 10, hadi mchanganyiko upupuke na kuchanganyika vizuri.
6. Ongeza unga uliochemshwa, changanya vizuri, kisha chukua kiasi kidogo cha keki na uchanganye na siagi iliyoyeyushwa.
7. Mwisho, changanya keki zote mbili kwa makini, mimina ndani ya duara la kipenyo cha 20cm na uoka mara moja kwenye oveni iliyokwisha moto hadi 180°C kwa takriban dakika 15 za kuoka.
8. Acha ipoe kisha funika na filamu ya chakula hadi wakati wa kuweka ili genoise ibaki laini vizuri.
9. Jordgubbar : ya jordgubbar Vijiko 2 vidogo vya sukari Ondoa vikonyo vya jordgubbar, kisha zikate vipande vikubwa.
10. Tawanya na sukari, changanya, kisha zihifadhi kwenye friji hadi wakati wa kuweka.
11. Krimu patisserie : ya maziwa kamili ya krimu ya maziwa kamili ya viini vya mayai ya sukari ya cornstarch anda la vanila Pasha moto krimu na maziwa na mbegu za ganda la vanila.
12. Piga viini vya mayai na sukari na cornstarch.
13. Wakati maziwa yanapokuwa moto, mimina nusu yake juu ya mayai huku ukiendelea kupiga, kisha rudisha yote kwenye sufuria.
14. Fanya iwe nzito kwa moto wa kati huku ukiendelea kupiga kwa ushirikiano, kisha iweke kwenye chombo na ichike na filamu.
15. Poa hadi inafikia joto la kawaida.
16. Krimu ya mousseline : ya siagi laini Wakati krimu patisserie imepoa, ipige kwa kulainisha, kisha ongeza siagi laini kwa hatua kwa hatua huku ukiendelea kupiga.

17. Krimu yako ni tayari wakati siagi imechanganyika kabisa na krimu imejaa hewa vizuri (inahitaji kuipiga kwa takriban dakika 10-15 kwa kasi ya kati).
18. Tumia kwa ajili ya kuweka.
19. Kuweka: Kama ya jordgubbar kwa pembe Weka duara lako kwenye sahani yako ya kuwasilisha.
20. Funika na rhodid, kisha uweke nusu ya jordgubbar kwenye pembe.
21. Kata genoise vyeupe, na upange upya kidogo ikiwa ni lazima.
22. Weka nusu ya kwanza ndani ya duara.
23. Chuja jordgubbar zilizowekwa kidogo sukari ili upate juisi, na iziweke genoise na nusu ya juisi.
24. Funika genoise na jordgubbar na krimu ya mousseline, kisha ongeza 2/3 za jordgubbar zilizochujwa.
25. Ongeza kidogo ya krimu ya mousseline, kisha jordgubbar zilizobaki.
26. Funika na nusu nyingine ya genoise, weka na juisi iliyobaki ya jordgubbar, kisha maliza na krimu ya mousseline iliyobaki.
27. Piga uso vizuri, na weka frijini kwa angalau masaa mawili.
28. Jeli ya jordgubbar : ya jordgubbar ya sukari 1, ya agar agar Jordan kadhaa za mapambo Ondoa vikonyo vya jordgubbar kisha zimizze.
29. Pasha moto samaki ilizotengenezwa.
30. Changanya sukari na agar agar, na mimina mchanganyiko huo kwenye samaki moto huku akikanyaga vizuri.
31. Changanya vizuri, na upike hadi kuchemka.
32. Endelea kupika kwa dakika 2 hadi 3 huku ukiendelea kupiga mara kwa mara, kisha acha ipoa kidogo.
33. Mwisho, mimina juu ya keki, piga uso na uweke tena kwenye friji kwa masaa 2.
34. Pamba na jordgubbar chache, kisha fanikiwa na ladha nzuri!