

Keki ya biskuti ya apricot, dulcey, na hazelnut

Ingrédients

- 75g ya siagi iliyopondwa
- 40g ya sukari ya muscovado (au sukari ya kahawia kama huna)
- 30g ya sukari ya kawaida
- 30g ya yai zima
- 120g ya unga
- 1.5g ya unga wa kuoka
- 125g ya chokoleti dulcey
- 50g ya hazelnuts zilizokatwa
- 6 aprikoti
- 30g ya sukari
- 45g ya cream nzito
- 5g ya glucose
- 5g ya asali
- 65g ya chokoleti dulcey
- 120g ya cream nzito
- 70g ya cream nzito
- 10g ya sukari ya icing
- 1 kijiko kizuri cha puree ya hazelnut
- 2 aprikoti

Préparation

1. Ikiwa unakuja hapa mara kwa mara, huenda tayari umeshawahi kuona keki ya biskuti.
2. Nimefanya kadhaa tayari (mapera na pistachio, chokoleti praliné, pera na chokoleti ya maziwa, tofaa na karamel), kila wakati katika mduara huu mrefu wa Buyer ambao napenda, hivyo katika mapishi yangu ya mwisho ya sufuria ya majira ya joto 2025, nilihisi kutaka kurudia na toleo la aprikoti mara hii!
3. Na chokoleti ipi inafaa vizuri na tunda hili?
4. dulcey bila shaka, chokoleti hii iliyopikwa kwa ladha nzuri ya biskuti.
5. Hivyo, nikiongeza hazelnuts chache, kazi imekamiliika Viungo :Nimetumia puree ya hazelnut Koro: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio ya ushirika).
6. Nimetumia chokoleti Dulcey kutoka Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ya ushirika).
7. Vifaa :Mduara mrefu De BuyerKaratasi yenye mashimoMifuko ya pipingMuda wa maandalizi : saa 1 + dakika 15 za kupika + kupumzikaKwa keki ya 30x11cm : Donge la biskuti : ya siagi iliyopondwa ya sukari ya muscovado (au sukari ya kahawia kama huna) ya sukari ya kawaida ya yai zima ya unga 1.
8. ya unga wa kuoka ya chokoleti dulcey ya hazelnuts zilizokatwa Changanya siagi iliyopondwa na sukari, kisha ongeza yai.
9. Kisha, ongeza unga na unga wa kuoka, pamoja na chokoleti iliyokatwa kuwa vipande vidogo na hazelnuts zilizokatwa.
10. Sambaza donge la biskuti kwenye mduara ulio na siagi uliowekwa kwenye karatasi ya kuoka.
11. Weka kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 180°C kwa takriban dakika 15 za kupika.
12. Kisha toa na uache ipoe.
13. Jam ya aprikoti : 6 aprikoti ya sukari ½ isi ya limau Katakata aprikoti kwa makini, weka kwenye sufuria pamoja na sukari na juisi ya limau.
14. Pika kwa moto mdogo huku ukichanganya mara kwa mara hadi upate muonekano wa jam.

15. Acha ipoe kabisa kwenye friji.
16. Ganache iliyopandishwa dulcey : ya cream nzito ya glucose ya asali ya chokoleti dulcey ya cream nzito Pasha moto kiasi kidogo cha cream na glucose na asali, kisha mimina juu ya chokoleti iliyoyeyushwa awali.
17. Changanya vizuri, kisha wakati ganache inakuwa laini na homogenous, ongeza kiasi kikubwa cha cream na maliza kuhamasisha kwa kutumia blender ya immersion.
18. Funika ganache na uihifadhi kwenye baridi kwa usiku mzima ikiwa inawezekana, angalau masaa 6 vinginevyo.
19. Whipped cream ya hazelnut : ya cream nzito ya sukari ya icing 1 kijiko kizuri cha puree ya hazelnut Wakati vipengele vyote vimepungua, kabla ya kukusanya, piga cream na sukari ya icing na puree ya hazelnut hadi upate whipped cream.
20. Weka kwenye mfuko na nozzle unayopenda.
21. Kukusanya : 2 aprikoti Hazelnuts chache Sambaza jam ya aprikoti juu ya msingi wa biskuti.
22. Piga ganache kisha weka kwenye mfuko na nozzle unayopenda.
23. Juu ya keki, weka ganache na whipped cream kwa zamu.
24. Kisha ongeza aprikoti zilizokatwa kuwa vipande vidogo na vipande vichache vya hazelnuts kabla ya kufurahia!