

Tarte ya chumvi tamu ya Val d'Illez

Ingrédients

- 270g ya unga
- 8g ya chachu
- 15g ya sukari
- 175g ya maziwa
- 5g ya chumvi
- 50g ya siagi
- 175g ya krimu ya maziwa kamili (au krimu ya double)
- 40g ya sukari
- 15g ya unga
- 1 yai kwa ajili ya kupaka

Préparation

1. Spécialité mpya leo, ya Uswizi mara hii!
2. Kimsingi, mapishi haya yalinifanya nikumbuke kidogo kuhusu keki ya sukari kutoka kaskazini mwa Ufaransa na Ubelgiji, lakini hatimaye ni tofauti sana (na pia nzuri!
3.).
4. Kwa jina hili la kushangaza, "salée sucrée" ya Val d'Illez kwa kweli inapatikana katika toleo la tamu kama hapa lakini pia katika toleo la chumvi; nimeona toleo nyingi tofauti wakati nikifanya utafiti mtandaoni, hivyo nimeunganisha vyanzo kadhaa na hii ndiyo toleo langu, natarajia kuwa ni laaminifu kwa asili.
5. Donge la brioche lenye siagi kidogo, krimu rahisi juu (kwa kawaida na krimu ya Gruyère lakini tunafanya kadri ya uwezo) na sukari kidogo na kazi imekamilika!
6. Changanya chachu na maziwa.
7. Funika na unga, chumvi na sukari.
8. Piga kwa takriban dakika 10 kwa kasi ya kati hadi upate donge homogenous na inayojitenga na kuta za roboti.
9. Ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo na piga tena hadi upate donge zuri na elastiki.
10. Weka donge kwenye friji kwa angalau masaa 2, bora usiku mzima.
11. Kesho yake, changanya vizuri viungo vitatu ili upate krimu homogenous.
12. Kupika: QS ya sukari ya kahawia kwa kupuliza juu ya keki 1 yai kwa ajili ya kupaka Panua donge kwenye mduara ulio na siagi.
13. Acha ipande kwa saa 1 hadi 1h30, kisha fanya mashimo ndani yake kwa vidole vyako, ukiacha ukingo kila upande.
14. Panua krimu iliyotayarishwa hapo awali juu, kisha paka brioche na yai lililopigwa na upulize krimu kwa sukari ya kahawia.
15. Weka kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 180°C kwa takriban dakika 25, brioche inapaswa kuwa ya dhahabu na krimu kupikwa.
16. Acha ipate baridi kabla ya kuondoa na kufurahia!