

Keki ya mberry na limau

Ingrédients

- 2 mayai
- 65g ya juisi ya limau
- 75g ya sukari
- 110g ya siagi
- 60g ya sukari
- 5g ya juisi ya limau
- 1 yai
- 12g ya maziwa
- 62g ya unga
- 2g ya unga wa kuoka
- 25g ya siagi
- 37g ya mafuta ya olive
- 50g ya sukari
- 100g ya juisi ya limau
- 4g ya pectini NH
- 20g ya mafuta ya olive
- 24g ya maji
- 80g ya sukari
- 35g ya puree ya blueberry
- 75g ya puree ya blueberry (1)
- 150g ya puree ya blueberry (2)
- 55g ya meringue ya Italia
- 10g ya gelatin
- 150g ya puree ya blueberry
- 200g ya sukari ya unga
- 50g ya glucose

Préparation

1. Ikiwa unatafuta bûche yenye matunda, yenye asidi na nyepesi sana kumaliza chakula chako cha Krismasi kwa uzuri, uko mahali pazuri!
2. Nimefanya bûche hii bila crispy, na keki ya madeleine yenye unyevu mwingi (mapishi ya Christophe Felder) ili kupata dessert inayoyeyuka mdomoni, lakini unaweza kuongeza crispy ikiwa unataka.
3. Kando na hilo, utapata mousse yenye nguvu ya blueberry (nimefuata mapishi ya Adamance), crème citron kama ingizo na gel citron (mapishi ya Jeffrey Cagnes) kwa ladha zaidi!
4. Sasa si msimu hivyo sikutumia blueberries fresh, lakini kati ya puree ya blueberries pori na blueberries zilizopikwa, bûche ilikuwa na harufu nzuri na rangi nzuri Viungo :Nimefanya matumizi ya puree ya blueberry Adamance kutoka Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (mshirika).
5. Nimefanya matumizi ya blueberries zilizopikwa zilizopatikana kwa Guy Demarle: msimbo wa ushirika FLAVIE10 unapaswa kuandikwa wakati wa usajili kwa euro 10 za bure (mshirika).
6. Vifaa :Chombo changu moule ya bûche na moule ya ingizo (pamoja na mifuko yangu ya piping) inatoka kwa Guy Demarle: msimbo wa ushirika FLAVIE10 unapaswa kuandikwa wakati wa usajili kwa euro 10 za bure (mshirika).
7. Wakati wa maandalizi : 1h40 + dakika 20 za kupika + muda wa kuf freezing / kufunguaKwa bûche ya 28cm : Ingizo la crème citron : 2 mayai ya juisi ya limau Zest za limau 2 ya sukari ya siagi Changanya zest za limau na sukari.
8. Ongeza mayai, piga vizuri, kisha juisi ya limau.

9. Mimina yote kwenye sufuria na upike kwa moto wa kati huku ukichanganya bila kusimama.
10. Bila moto, ongeza siagi na piga kwa kutumia blender ya immersion hadi upate crème laini na yenye unyevu.
11. Mimina crème kwenye moule ya ingizo na weka kwenye freezer hadi ikae kabisa.
12. Keki ya madeleine ya limau & mafuta ya olive : ya sukari Zest ya limau ya juisi ya limau 1 yai ya maziwa ya unga ya unga wa kuoka ya siagi ya mafuta ya olive Blueberries chache zilizopikwa Sijakandamiza siagi na acha ipate joto, kisha ongeza mafuta ya olive.
13. Washa oveni kwa 220°C.
14. Changanya sukari na zest, juisi ya limau, yai na maziwa.
15. Incorporate unga na unga wa kuoka, na hatimaye mchanganyiko wa siagi na mafuta.
16. Wakati mchanganyiko unakuwa wa homogenous, mimina kwenye moule yako (nimeipika moja kwa moja kwenye moule ya bûche) na ongeza blueberries zilizopikwa kwenye uso wote.
17. Punguza joto la oveni hadi 180°C kisha weka kwenye oveni kwa dakika 20 za kupika.
18. Acha ipoe, kisha kata sehemu ya juu ya keki ili iwe tambarare.
19. Gelée ya limau : ya sukari ya juisi ya limau ya pectini NH ya mafuta ya olive Changanya sukari na pectini.
20. Pika juisi ya limau hadi kuchemka kisha mimina mchanganyiko wa sukari na pectini juu huku ukichanganya.
21. Pika tena hadi kuchemka na upike kwa dakika chache.
22. Acha ipoe haraka kwenye friji au freezer.
23. Kisha, piga kwa blender ya immersion na mafuta ya olive hadi upate gelée homogenous na weka kando hadi wakati wa mkutano.
24. Mousse yenye nguvu ya blueberry : Meringue ya Italia : utakuwa na meringue nyingi lakini ni ngumu kufanya kiasi kidogo zaidi.
25. ya mayai ya mweupe ya maji ya sukari Andaa siropu kwa kutumia maji na sukari.
26. Wakati siropu inafikia 110°C, anza kupiga mayai ya mweupe.
27. Wakati siropu inafikia 118°C, mimina polepole juu ya mayai yanayopiga na endelea kupiga hadi upate meringue laini na yenye kung'ara.
28. Chantilly ya blueberry : ya cream ya maziwa kamili ya puree ya blueberry Piga cream na puree ya blueberry hadi upate chantilly isiyo ngumu sana.
29. Mousse ya blueberry :5.
30. ya gelatin ya puree ya blueberry (1) ya puree ya blueberry (2) Chantilly ya blueberry ya meringue ya Italia Rehydrate gelatin katika puree ya blueberry (1) baridi kwa muda wa dakika kumi na tano (wakati wa kuandaa meringue ya Italia na chantilly).
31. Kisha, pika mchanganyiko hadi 60°C na ongeza puree ya blueberry (2) baridi.
32. Changanya 1/3 ya maandalizi haya na meringue ya Italia kwa kutumia whisk, kisha ongeza yaliyobaki kwa upole kwa spatula.
33. Maliza kwa kuingiza kwa upole chantilly ya blueberry na uende kwenye mkutano.
34. Mkutano : Mimina 2/3 ya mousse chini ya moule ya bûche.
35. Ongeza blueberries zilizopikwa.
36. Katikati, weka gelée ya limau, kisha ongeza ingizo la crème citron.
37. Funika na mousse, kisha ongeza keki ya madeleine.
38. Sawa na weka kwenye freezer.

39. Glaze ya blueberry : ya gelatin ya puree ya blueberry ya sukari ya unga ya glucose Mapishi yaliyorekebisha kutoka tovuti encoreungateau.
40. Fanya gelatin iwe na mvua katika maji baridi sana.
41. Pika puree ya blueberry, sukari na glucose hadi kuchemka.
42. Ongeza gelatin iliyohifadhiwa (na ikikauka ikiwa unatumia majani).
43. Changanya vizuri, kisha mimina kwenye chombo na acha ipoe.
44. Ondoa bûche na uweke kwenye grille.
45. Pasha glaze ya blueberry hadi 30-35°C.
46. Mimina juu ya bûche, ongeza zest chache za limau na blueberries zilizopikwa.
47. Acha ikayeyuke kwenye friji kwa angalau masaa 4 kabla ya kufurahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com