

Keki ya mti iliyo na mtindo wa Kinder Bueno

Ingrédients

- 100g ya maziwa kamili
- 100g ya unga T55
- 70g ya siagi
- 70g ya mayai kamili
- 140g ya mayai ya wazi
- 120g ya mayai ya njano
- 85g ya sukari
- 270g ya cream ya maziwa kamili
- 180g ya nutella ya hazelnut
- 250g ya chokoleti ya maziwa
- 30g ya mafuta yasiyo na ladha

Préparation

1. Kama kila mwaka, hapa kuna mapishi ya bûche roulée ambayo yanahitaji vifaa vichache (hakuna mold ya bûche) na hakuna friji pia!
2. Nimejifunza kutoka kwa bar ya chokoleti ya Kinder bueno kutengeneza bûche hii, ikiwa na chantilly ya nutella ya Koro na icing crunchy ya chokoleti.
3. Vifaa :Nimetumia tapis à génoise Guy Demarle: 10 inapatikana kwa agizo la kwanza kwa kutumia msimbo wa referral FLAVIE10.
4. Viungo :Nimetumia nutella ya hazelnut Koro: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa 5% ya punguzo kwenye tovuti yote (sio ya ushirika).
5. Nimetumia chokoleti Jivara kutoka Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa 20% ya punguzo kwenye tovuti yote (ya ushirika).
6. Wakati wa maandalizi: saa 1 + dakika 15 za kupika + saa 2 za kupumzikaKwa bûche ya urefu wa cm 25 hadi 30: Biskuti ya pâte à choux: ya maziwa kamili ya unga T55 ya siagi ya mayai kamili ya mayai ya wazi ya mayai ya njano ya sukari Pika maziwa na siagi hadi ya chemke.
7. Bila moto, ongeza unga mara moja huku ukichochea vizuri kwa kijiko cha mbao, kisha weka sufuria juu ya moto wa kati ili kuondoa unyevu kwenye pâte (yaani, kuichochea kwenye moto kwa dakika chache hadi iwe na filamu kwenye msingi wa sufuria).
8. Hamisha pâte kwenye bakuli la roboti lililowekwa na karatasi na uanze kufanya kazi hadi mvuke umalize kutoka kwenye pâte.
9. Ikiwa huna roboti, unaweza kuchochea kwa kutumia spatula, itakuchukua tu muda mrefu zaidi.
10. Kisha ongeza polepole mayai kamili na mayai ya njano hadi upate pâte homogenous.
11. Panda mayai ya wazi, kisha uimarisha na sukari hadi itakapoyeyuka kabisa.
12. Ongeza kijiko kimoja cha meringue kwenye pâte à choux huku ukichochea kwa nguvu, kisha ongeza iliyobaki kwa upole kwa kutumia spatula.
13. Gawanya pâte katika sehemu mbili, na usambaze kila sehemu kwenye karatasi ya kuoka au karatasi ya kuoka.
14. Pika biskuti hizo mbili kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 180°C kwa dakika 15 hadi 20 (angalie mwisho wa kupika, biskuti zinapaswa kubaki laini ili uweze kuziroll).
15. Acha zipoe.
16. Chantilly na nutella: ya cream ya maziwa kamili ya nutella ya hazelnut Panda cream hadi iwe chantilly

na nutella, kisha endelea na mkutano.

17. Mkutano : QS ya wafers zilizovunjwa Nuts chache Sambaza chantilly juu ya uso wa biskuti (hifadhi kidogo kwa mapambo).
18. Ongeza safu ya nuts mwanzoni.
19. Ongeza wafers zilizovunjwa.
20. Roll biskuti moja baada ya nyingine.
21. Panda mipira ya chantilly juu ya bûche.
22. Weka kwenye friji kwa angalau saa 2.
23. Mapambo : ya chokoleti ya maziwa ya mafuta yasiyo na ladha Kidogo ya nutella Fanya chokoleti iyeyuke, ongeza mafuta.
24. Mimina icing iliyopatikana juu ya bûche (icing inapaswa kuwa karibu 30-35°C).
25. Acha ikauke, ongeza nutella kwa mtindo wa mduara kisha furahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com