

Keki ya mendant (chokoleti nyeusi na matunda ya kavu: hazelnut, pistachio, almond)

Ingrédients

- 12g ya yai ya njano
- 12g ya sukari
- 0.7g ya gelatin
- 70g ya cream ya maziwa kamili
- 33g ya puree ya pistachio
- 12g ya yai ya njano
- 12g ya sukari
- 0.7g ya gelatin
- 70g ya cream ya maziwa kamili
- 33g ya puree ya almond
- 50g ya siagi
- 210g ya chokoleti ya giza
- 200g ya mayai ya wazi
- 65g ya sukari ya unga
- 50g ya yai ya njano
- 85g ya praliné ya hazelnut
- 125g ya maziwa kamili
- 2g ya gelatin
- 145g ya chokoleti ya giza
- 250g ya cream ya maziwa yenye mafuta 35%.
- 250g ya chokoleti ya giza
- 65g ya mafuta yasiyo na harufu

Préparation

1. Nimegundua kuwa sina biskuti nyingi za chokoleti hapa, hivyo nikaamua kurekebisha hilo kwa biskuti ya chokoleti ya giza na matunda ya kavu, iliyochochewa na mendants wa kawaida ambao hupatikana kwenye meza nyingi wakati wa sherehe za mwisho wa mwaka.
2. Biskuti hii ina chokoleti nyingi, na ni tamu sana na cream ya pistachio & almond, na bila shaka praliné ya hazelnut.
3. Jambo la mwisho, haina gluten kwani haina crispy (crunchiness inaletwa na matunda ya kavu kamili) na biskuti ya chokoleti haina unga Vifaa :Mold yangu ya biskuti na mold ya kuingiza zinatoka Guy Demarle: nambari ya ushirika FLAVIE10 inapaswa kuandikwa wakati wa kujiandikisha kwa euro 10 za bure (ushirikiano).
4. Viungo :Nimeitumia chokoleti ya Caraïbes kutoka Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ushirikiano).
5. Nimeitumia siropu ya maple na karanga za pecan Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio ushirikiano).
6. Wakati wa maandalizi: 1h30 + dakika 15 za kupika + wakati wa kuf freezing na kufunguaKwa biskuti ya 28cm : Kuongeza cream ya pistachio : ya yai ya njano ya sukari 0.
7. ya gelatin ya cream ya maziwa kamili ya puree ya pistachio Rehydrate gelatin katika maji baridi.
8. Pasha cream.
9. Piga yai ya njano na sukari; mimina cream ya moto juu yake, kisha pika kwa 83°C ukichochea bila kusimama.
10. Ondoa moto, ongeza gelatin iliyohydratishwa kisha puree ya pistachio.

11. Mimina cream kwenye mold ya kuingiza, kisha weka kwenye freezer.
12. Kuongeza cream ya almond : ya yai ya njano ya sukari 0.
13. ya gelatin ya cream ya maziwa kamili ya puree ya almond Rehydrate gelatin katika maji baridi.
14. Pasha cream.
15. Piga yai ya njano na sukari; mimina cream ya moto juu yake, kisha pika kwa 83°C ukichochea bila kusimama.
16. Ondoa moto, ongeza gelatin iliyohydratishwa kisha puree ya almond.
17. Mimina cream ya almond kwenye mold ya kuingiza juu ya cream ya pistachio, kisha weka kwenye freezer.
18. Biskuti ya chokoleti : ya siagi ya chokoleti ya giza ya mayai ya wazi ya sukari ya unga ya yai ya njano ya praliné ya hazelnut Karanga chache, almonds, pistachio kamili Fanya kuyeyuka chokoleti na siagi kwa 50°C.
19. Piga mayai ya wazi kuwa meringue.
20. Incorporate sehemu ndogo ya meringue iliyopigwa kwenye mchanganyiko wa siagi/chokoleti, kisha ongeza mayai ya njano.
21. Mwishowe ongeza meringue iliyobaki kwa upole kwa spatula.
22. Mimina kwenye tray, kisha pika kwa dakika 10 hadi 15 kwa 180°C.
23. Acha ipoe, kisha kata rectangle mbili za 28cm za urefu na 7cm za upana.
24. Kwenye mmoja wa hizo mbili, pandisha praliné ya hazelnut kisha ongeza matunda ya kavu kamili.
25. Funika na biskuti ya pili.
26. Weka kwenye freezer hadi kukamilisha.
27. Mousse ya chokoleti ya giza : ya maziwa kamili ya gelatin ya chokoleti ya giza ya cream ya maziwa yenye mafuta 35%.
28. Rehydrate gelatin katika maji baridi.
29. Pasha maziwa, kisha ongeza gelatin iliyohydratishwa (na kuoshwa ikiwa unatumia gelatin ya karatasi).
30. Mimina juu ya chokoleti ya giza iliyoyeyushwa, changanya ili kupata ganache laini na yenye kung'ara.
31. Wakati mchanganyiko uko kwenye 45°C, piga cream ya maziwa kuwa chantilly isiyo ngumu sana na uingize kwa upole kwenye ganache.
32. Pita mara moja kwenye mkutano.
33. Mkutano : Mimina 1/3 ya mousse chini ya mold.
34. Ongeza kuingiza pistachio/almond, kisha funika na mousse.
35. Maliza kwa kuongeza biskuti mbili za chokoleti, kisha nyunyiza na mousse iliyobaki.
36. Weka kwenye freezer hadi kuchukua kabisa.
37. Viatu : ya chokoleti ya giza ya mafuta yasiyo na harufu Karanga chache za pistachio, almonds, hazelnuts kamili Yeyusha chokoleti, kisha ongeza mafuta na changanya vizuri.
38. Mtoa biskuti na uweke kwenye gridi.
39. Mimina glaze juu yake, kisha ongeza matunda ya kavu kamili.
40. Acha ikayeyuke kwenye friji kwa angalau masaa 4 kabla ya kufurahia!