

Keki ya wafalme wa cookie (inspirée par Picard)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 500g ya unga T55
- 50g ya siagi iliyoyeyushwa
- 10g ya chumvi
- 250g ya maji
- 325g ya siagi
- 45g ya siagi laini
- 30g ya sukari ya kahawia
- 30g ya sukari ya kawaida
- 13g ya yai zima
- 75g ya unga
- 1g ya unga wa kuoka
- 95g ya vipande vya chokoleti vya giza
- 25g ya yai
- 10g ya yai ya yai
- 30g ya sukari ya kahawia
- 30g ya maizena
- 80g ya krimu nzito
- 80g ya maziwa kamili
- 1 ganda la vanilla
- 15g ya siagi
- 100g ya unga wa hazelnut
- 100g ya sukari ya icing
- 100g ya siagi laini
- 2 mayai
- 20g ya unga
- 50g ya vipande vya chokoleti
- 200g ya siagi ya kutengeneza sandwich ya chokoleti-hazelnut
- 1 yai na kijiko cha krimu nzito kwa ajili ya kupaka

Préparation

1. Baada ya kuni za Desemba, sasa tuko kwenye keki za Januari!
2. Kila mtu anajua, siwezi kusema kuwa mimi ni mpenzi mkubwa wa keki za wafalme na frangipane, na pia si moja ya keki ninazopenda zaidi kutengeneza.
3. lakini nilipokuwa naona keki ya biskuti ya Picard ambayo ilifanya gumzo kwenye mitandao ya kijamii wiki chache zilizopita, nilihisi nataka kutengeneza toleo langu!
4. Na hivyo, hii hapa yangu: ile ya Picard ina kujaza tu na siagi ya kutengeneza sandwich, yangu pia ina frangipane ya hazelnut (unaweza kuitengeneza na almond ikiwa unataka) na vipande vya chokoleti.
5. Mbali na hiyo, kuna unga wa keki bila shaka, lakini pia diski ya biskuti yenye croquant kumaliza keki hii tamu sana (sana!)
6.) Viungo :Nimetumia unga wa hazelnut Koro: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio ya ushirika).
7. Nimetumia vipande vya chokoleti vya Valrhona: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ya ushirika).
8. Vifaa :Nimetumia roller ya keki yenye pete zinazoweza kurekebisha, ili kupata unga wa keki ulio sawa na unene sawa kwenye uso wote: yangu inatoka Guy Demarle, na msimbo wa ushirika FLAVIE10, unapata 10 ya punguzo kwenye agizo lako la kwanza.

9. Jalada lenye mashimo Mduara wa 24cm Keki ya 25cm ya kipenyo takriban : Unga wa keki wa kawaida : ya unga T55 ya siagi iliyoyeyushwa ya chumvi ya maji ya siagi Weka maji, siagi iliyoyeyushwa na chumvi kwenye chombo cha mchanganyiko kilichounganishwa na hook.
10. Kisha ongeza unga, na changanya kwa kasi 1 kwa dakika 1 hadi 2.
11. Acha kuchanganya mara tu unga unapoonekana kuwa sawa, ikiwa unachanganya kwa muda mrefu sana unga utakuwa na elastic.
12. Pamba eneo la kazi, weka mchanganyiko kwenye eneo la kazi na fanya mpira.
13. Ipanue kidogo ili kupata mstatili mdogo, kisha uweke filamu kwenye uso na uweke kwenye baridi kwa angalau dakika 30.
14. Dakika 10 kabla ya kumaliza kupumzika kwa mchanganyiko, toa siagi kutoka kwenye friji.
15. Piga siagi na roller ya keki mara kadhaa, ili kupata siagi yenye elastic lakini sio laini au moto.
16. Siagi inapaswa kuwa laini, yenye kung'ara na elastic lakini sio ya kushikamana.
17. Weka siagi katikati ya karatasi ya wax na uifunge ili kupata mstatili mdogo.
18. Ipanue siagi katika "kifurushi" hiki cha karatasi ya wax ili kuwa na unene sawa, kisha uweke kwenye friji pamoja na mchanganyiko ili wawe na joto sawa.
19. Kisha, panua mchanganyiko ili iwe na urefu sawa na mara mbili upana wa siagi.
20. Weka siagi katikati ya mchanganyiko, na uifunge mchanganyiko ili kufunga siagi, ukizingatia kutoshika hewa kati ya siagi na unga.
21. Funga vipande viwili kwa kubonyeza juu yao na roller ya keki.
22. Kisha, panua unga (ikiwa inahitajika, kumbuka kuweka unga kwenye eneo la kazi).
23. Unga unapaswa kuwa kati ya mara 3 na 4 mrefu kuliko mpana.
24. Ondoa unga kisha kwa brashi, kisha fanya mzunguko mara mbili: funga kidogo chini ya unga kuelekea juu, kisha juu ya unga kuelekea chini (mahali ambapo mbili zinakutana haipaswi kuwa katikati, bali katika nusu ya chini ya unga).
25. Mipaka inapaswa kukutana vizuri, unaweza kuvuta kidogo unga ili kuwa na mipaka inayokutana vizuri, lakini bila kuingiliana.
26. Kisha, fanya unga kuwa mbili, kisha geuza unga kwa robo ya mzunguko, ili uwe na ufunguzi upande wa kulia (kama kitabu).
27. Funga juu na chini ya unga kwa kubonyeza kidogo na roller ya keki.
28. Ikiwa unga bado ni baridi na una muundo mzuri, unaweza kuendelea na mzunguko wa pili, vinginevyo uweke filamu na uweke kwenye baridi kwa dakika 30 kabla ya kuendelea.
29. Baada ya mzunguko wa pili, weka filamu kwenye unga na uweke kwenye baridi kwa angalau dakika 30.
30. Baada ya kupumzika, fanya tena mizunguko miwili (sawa na mara ya kwanza, ikiwa unahisi kwamba unga wako umejoto, unashikamana au tatizo lingine, unaweza kuirudisha kwenye baridi kwa dakika chache kati ya mzunguko wa 3 na wa 4).
31. Mara baada ya mzunguko wa mwisho kufanyika, weka filamu kwenye unga na uweke kwenye baridi kwa angalau masaa 3.
32. Biskuti : ya siagi laini ya sukari ya kahawia ya sukari ya kawaida ya yai zima ya unga ya unga wa kuoka ya vipande vya chokoleti vya giza Changanya siagi laini na sukari, unga na unga wa kuoka.
33. Kisha ongeza yai, kisha vipande vya chokoleti.
34. Panua unga wa biskuti kuwa mduara wa 26cm wa kipenyo, kwa unene wa 2mm.
35. Weka diski ya biskuti kwenye friji hadi kupika.
36. Frangipane kama biskuti : Krimu ya pastry ya vanilla : ya yai ya yai ya yai ya sukari ya kahawia ya

maizena ya krimu nzito ya maziwa kamili anda la vanilla ya siagi Piga yai, yai ya yai na sukari.

37. Ongeza maizena, changanya vizuri.

38. Pasha maziwa na krimu na ganda la vanilla.

39. Mimina kioevu moto kwenye mayai, kisha rudisha yote kwenye sufuria na uongeze joto kwa kati huku ukichanganya bila kusimama.

40. Bila moto, ongeza siagi, changanya vizuri, kisha uweke filamu kwenye krimu na uifanye ipate baridi kabisa kwenye friji.

41. Krimu ya hazelnut : ya unga wa hazelnut ya sukari ya icing ya siagi laini 2 mayai ya unga Changanya siagi laini na sukari ya icing, unga wa hazelnut na unga.

42. Ongeza mayai mmoja mmoja.

43. Frangipane ya hazelnut & vipande vya chokoleti : Krimu ya hazelnut Krimu ya pastry ya vipande vya chokoleti ya siagi ya kutengeneza sandwich ya chokoleti-hazelnut Changanya krimu ya pastry na krimu ya hazelnut.

44. Ongeza vipande vya chokoleti.

45. Ikiwa kama mimi, unafanya kujaza mapema na unataka kuif freeze, panua frangipane katika mduara wa 24cm, weka bean yako, nyunyiza uso, na ongeza siagi ya kutengeneza sandwich juu kabla ya kuweka yote kwenye friji.

46. Vinginevyo, unaweza pia kupiga frangipane na siagi ya kutengeneza sandwich kwenye unga wa keki ikiwa unataka kuandaa siku hiyo.

47. Kuunganisha & kupika : 1 yai na kijiko cha krimu nzito kwa ajili ya kupaka Katakata vipande viwili vya 250 hadi vya unga wa keki ili kutengeneza keki.

48. Panua unga kwenye unene wa 2 hadi 3mm (kiasi cha juu ni 4mm ikiwa unataka kiasi kikubwa zaidi cha unga wa keki, lakini sio zaidi ya unene huo vinginevyo unga hautapika vizuri).

49. Mizunguko ya unga inapaswa kuwa takriban 27-28cm ili kuruhusu kuunganishwa na kukatwa vizuri.

50. Weka diski ya frangipane iliyogandishwa katikati ya mduara wa unga wa keki (au unaweza pia kupiga frangipane na siagi ya kutengeneza sandwich, bila kusahau bean) na nyunyiza kidogo maji kwenye mipaka ya unga kwa kutumia brashi.

51. Funika na mduara wa pili wa unga wa keki, na bonyeza kidogo kwenye mipaka ili kuunganisha unga mbili.

52. Weka yote kwenye friji au friza kwa angalau saa 1.

53. Kisha, kata keki katika umbo lake la mwisho (hivyo mduara wa takriban 26cm) kwa kutumia cutter au kisu chenye makali ili usikandamize unga wa keki.

54. Geuza keki ili uwe na upande wa gorofa juu.

55. Piga yai na krimu kwa ajili ya kupaka.

56. Nyunyiza kwa kutumia brashi safu ya kwanza ya kupaka kwenye keki.

57. Acha "kufanya ganda" kwa angalau dakika 30, kisha nyunyiza safu ya pili ya kupaka na acha tena kupumzika kwa dakika 30.

58. Bila shaka, keki itakuwa imefunikwa na biskuti hivyo kupaka sio lazima lakini napendelea kufanya hivyo ili kuongeza croquant zaidi kwenye unga wa keki.

59. Fanya mashimo madogo kadhaa kwenye uso wa keki ili kuruhusu mvuke kutoroka wakati wa kupika.

60. Weka keki kwenye sahani yenye mashimo iliyofunikwa na karatasi ya wax na uweke kwenye oveni iliyopashwa moto kwa 180°C kwa dakika 30.

61. Kisha, toa kutoka kwenye oveni na ongeza diski ya biskuti juu.

62. Rudisha keki kwenye oveni kwa dakika 10 hadi 15 ili kumaliza kupika.

63. Acha ipoze kwenye gridi na ufurahie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com