

Raspberry na tonka bean

Ingrédients

- 100g ya mayai kamili (mayai 2 ya kati)
- 60g ya sukari ya unga
- 60g ya unga
- 100g ya sukari
- 75g ya maji
- 15g ya syrup ya framboise (au pombe ya framboise)
- 235g ya maziwa kamili
- 55g ya yai ya yai (takriban mayai 3)
- 80g ya sukari
- 35g ya maizena
- 25g ya siagi (1)
- 100g ya siagi (2) iliyotolewa kutoka kwenye friji masaa kadhaa mapema
- 400g ya framboises
- 75g ya crème liquid entière
- 10g ya sukari ya icing

Préparation

1. Hapa kuna mapishi ambayo hayakuwahi kuwepo kwenye blogu yangu, ile ya classic framboisier.
2. Génoise, crème mousseline na matunda mengi ya framboise, na hivyo keki yako iko tayari!
3. Ni rahisi kutengeneza, nimechagua kuipa ladha ya fève tonka lakini unaweza pia kuipatia harufu ya vanilla, au limau, limau ya kijani, pistachio... kulingana na matakwa yako!
4. Bila shaka, hii ni mapishi ya msingi hivyo unaweza pia kuitumia kutengeneza fraisier, itabidi ubadilishe framboises kwa strawberries (kwa kweli, nje ya msimu, unaweza pia kutumia kiwi, au apricots...), génoise na crème mousseline zinabaki kuwa sawa.
5. Kwa kweli, kuhusu génoise, nilitengeneza bila bain-marie lakini ikiwa unapendelea mbinu hiyo, hakuna shida, viwango vinabaki kuwa sawa.
6. Piga mayai na sukari kwa dakika kadhaa (angalau 10 hadi 15), hadi upate mchanganyiko ulio na rangi ya buluu, uliojaa sana, unaofanya uzi.
7. Pitia unga na uongeze pamoja na fève tonka iliyokunwa kwa kutumia maryse.
8. Inahitajika kuchanganya kidogo tu ili kupata mchanganyiko wa homogenous lakini bado umejaa vizuri.
9. Syrup ya kuingiza: ya sukari ya maji ya syrup ya framboise (au pombe ya framboise) Pakua maji na sukari hadi kuchemka.
10. Wakati sukari imevunjika kabisa, ongeza syrup ya framboise (na kidogo ya fève tonka iliyokunwa ikiwa unataka), kisha weka kando.
11. Pakua maziwa hadi kuchemka na fève tonka iliyokunwa.
12. Kando, piga yai ya yai na sukari na maizena.
13. Mimina nusu ya maziwa moto kwenye mchanganyiko wa awali huku ukichanganya vizuri, kisha rudisha yote kwenye sufuria.
14. Pika kwa moto wa kati huku ukipiga kila wakati hadi crème iwe nzito.
15. Baada ya moto, ongeza siagi (1) na changanya vizuri, kisha mimina crème kwenye chombo (kikubwa kadri iwezekanavyo ikiwa unakimbia), funika kwa filamu na uweke baridi kwenye friji hadi iwe kwenye joto la kawaida (haipaswi kuwa baridi sana ili kuongeza siagi).
16. Crème mousseline: Wakati crème pâtissière iko kwenye joto la kawaida, piga ili kuisafisha, kisha ongeza

kidogo kidogo siagi iliyopondwa (inapaswa kuwa laini vizuri ili kuingizwa vizuri) huku ukipiga kila wakati.

17. Endelea kupiga hadi upate crème mousseline iliyojaa vizuri, yenye povu na laini.

18. Ili hali ya joto haikuwa nzuri na unapoona bado kuna vipande vya siagi, au kwamba mousseline yako imekatika, usijali, inaweza kurekebisha.

19. Katika hali hiyo, chukua torch na uweke moto kwenye mipaka ya chombo huku ukipiga, crème itakuwa laini kadri unavyoendelea (ikiwa huna torch, weka chombo kwa sekunde chache kwenye bain-marie yenye moto, kisha piga, na rudia hadi upate matokeo mazuri).

20. Kisha, nenda kwenye ujenzi.

21. Katakata génoise kwa mbili, na uingize sehemu zote mbili kwa kutumia brashi.

22. Weka mduara wako kwenye sahani ya huduma, kisha weka rhodoid ndani.

23. Weka nusu za framboises kwenye ukingo wote (nimeweka ngazi mbili lakini unaweza kufanya moja tu).

24. Katakata tena génoise ili kupata kipenyo sahihi, na uweke chini ya mduara.

25. Piga kidogo crème mousseline juu ya génoise na kwenye mipaka ili kufunika framboises, kisha weka framboises nzima juu.

26. Funika na crème mousseline, kisha génoise ya pili.

27. Maliza na kidogo tu ya crème mousseline na usawazishe vizuri juu.

28. Weka framboisier kwenye baridi kwa angalau masaa 2 hadi 3.

29. Toa framboisier (ikiwa huna mpango wa kuila mara moja, usiondoe rhodoid).

30. Piga crème liquid na sukari ya icing hadi upate chantilly imara.

31. Piga juu ya framboisier, kisha pamba na framboises chache na kidogo ya fève tonka iliyokunwa.

32. Na hivyo, framboisier yako iko tayari, unaweza kufurahia!