

Tarte ya limau yenye marshmallow

Ingrédients

- 180g ya siagi ya pommade
- 115g ya sukari ya icing + vijiko 3 vya supu
- 55g ya unga wa hazelnut
- 4 mayai
- 60g ya albu ya mayai
- 150g ya unga T55
- 63g ya maizena + vijiko 3 vya supu
- 355g ya sukari ya kawaida
- 2.5g ya agar agar
- 195g ya juisi ya limau
- 15g ya maziwa
- 10g ya gelatin
- 40g ya sirop ya glucose
- 60g ya siagi ya pommade
- 90g ya sukari ya icing
- 30g ya unga wa hazelnut
- 1 yai
- 150g ya unga T55
- 50g ya maizena
- 225g ya maji
- 50g ya sukari ya kawaida
- 2.5g ya agar agar
- 100g ya juisi ya limau
- 10g ya gelatin
- 200g ya sukari ya kawaida
- 40g ya sirop ya glucose
- 60g ya albu ya mayai
- 60g ya maji
- 25g ya siagi ya pommade
- 25g ya sukari ya icing
- 25g ya unga wa hazelnut
- 5g ya maizena
- 15g ya maziwa
- 3 mayai
- 105g ya sukari ya kawaida
- 8g ya maizena
- 95g ya juisi ya limau
- 95g ya siagi

Préparation

1. Na je, tusinge badilisha kidogo kutoka kwa keki ya limau yenye meringue?
2. Hii hapa keki yangu ya limau, ikiwa na guimauve mara hii.
3. Nimechagua kutengeneza guimauve mapema na kupamba keki na cubes ndogo lakini unaweza pia kuifanya wakati wa mwisho na kuipaka au kuisambaza kwa kijiko moja kwa moja kwenye keki, kama ilivyo na meringue ya Kiitaliano.
4. Nimeitumia hazelnut kwa ajili ya unga wa sukari na cream ya hazelnut kwa sababu napenda muunganiko na limau lakini unaweza kufanya toleo la almond au pistachio kulingana na ladha zako. Mwishowe, jelly ya limau si lazima lakini inaruhusu kuongeza ladha ya ziada ya asidi ambayo inalingana vizuri na guimauve!
5. Vifaa :Cercle oblong De Buyer Zesteur microplane Nimeitumia Cooking Chef de Kenwood kwa guimauve:

msimbo FLAVIE = vifaa 3 vya kuchagua vinavyotolewa bure kwa ununuzi wa cooking chef / ushirikiano wa kibiashara.

6. Nimeitumia rouleau à pâtisserie, plaque perforée, la spatule coudée Guy Demarle: msimbo wa ushirikiano FLAVIE10 wa kuingizwa wakati wa kujiandikisha kwa 10 za bure wakati wa agizo la kwanza / ushirikiano wa kibiashara.

7. Viungo :Nimeitumia unga wa hazelnut Koro: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio ya ushirika).

8. Orodha ya ununuzi : ya siagi ya pommade ya sukari ya icing + vijiko 3 vya supu ya unga wa hazelnut 4 mayai ya albu ya mayai ya unga T55 ya maizena + vijiko 3 vya supu ya sukari ya kawaida 2.

9. ya agar agar ya juisi ya limau ya maziwa Zest za limau 9 ya gelatin ya sirop ya glucose Muda wa maandalizi: 1h15 + dakika 25 za kupika + angalau masaa 4 ya kupumzika Kwa keki ya urefu wa 30cm / watu

8 : Unga wa sukari wa hazelnut : ya siagi ya pommade ya sukari ya icing ya unga wa hazelnut 1 yai ya unga T55 ya maizena Piga siagi ya pommade na sukari ya icing.

10. Kisha, ongeza unga wa hazelnut kisha emulsion na yai.

11. Maliza kwa kuingiza unga na maizena, tengeneza mpira, uipige na uache ipumzike kwenye friji kwa angalau masaa 1.

12. 5.

13. Hatimaye, ikandamize kwa unene wa 2mm na uweke kwenye mduara wako wa keki.

14. Acha ipumzike tena kwenye friji kwa angalau masaa 2, ikiwa inawezekana usiku mzima.

15. Jelly ya limau : ya maji ya sukari ya kawaida 2.

16. ya agar agar ya juisi ya limau Zest za limau zilizokatwa vizuri za limau 3 Utapata jelly nyingi lakini ni vigumu kupunguza kiasi.

17. Changanya sukari na agar agar.

18. Pasha maji moto kisha mimina sukari juu yake.

19. Changanya vizuri, leta kwenye kuchemka na acha ipike kwa dakika 2 hadi 3.

20. Bila moto, ongeza juisi na zest za limau, kisha mimina kwenye sahani na weka kwenye friji ili jelly ichukue.

21. Guimauve ya limau : ya gelatin ya sukari ya kawaida ya sirop ya glucose ya albu ya mayai ya maji Zest za limau 2 Kwa kumalizia: vijiko 3 vya maizena + vijiko 3 vya sukari ya icing Ikiwa unatumia gelatin ya karatasi: weka karatasi za gelatin kwenye bakuli la maji baridi ili zifanye laini, kisha mara baada ya kuwa laini, ziondoe na uzifanye kwenye bain-marie au microwave.

22. Ikiwa unatumia gelatin ya unga: ihydrate kwenye ya maji, kisha ufanye iwe laini kwa sekunde chache kwenye microwave.

23. Katika sufuria, fanya siropi na maji, sukari na sirop ya glucose.

24. Wakati siropi inafikia 115°C, anza kupiga albu za mayai.

25. Wakati siropi inafikia joto la 130°C, mimina juu ya albu zilizopigwa huku ukiendelea kupiga kwa kutumia whisk ya umeme.

26. Kisha ongeza gelatin iliyofanywa laini na zest za limau na piga tena kwa dakika chache.

27. Panga mold ya mraba au mstatili kwa karatasi ya wax au filamu ya chakula iliyotiwa mafuta kidogo, kisha mimina guimauve kwenye mold na usawazishe uso.

28. Acha guimauve ichukue kwa joto la kawaida kwa angalau masaa 4.

29. Kisha, kata cubes ndogo na uzipa mchanganyiko wa sukari ya icing & maizena.

30. Krème ya hazelnut & zest za limau : ya siagi ya pommade ya sukari ya icing ya unga wa hazelnut ya maizena ya maziwa Zest za limau 1 Changanya siagi ya pommade na sukari ya icing, unga wa

hazelnut na maizena, kisha ongeza maziwa na zest.

31. Sambaza krème kwenye msingi wa keki.

32. Pika kwa dakika 20 hadi 25 kwenye 170°C.

33. Acha ipoe.

34. Krème ya limau : 3 mayai ya sukari ya kawaida Zest za limau 3 ya maizena ya juisi ya limau ya siagi Changanya sukari na zest za limau.

35. Piga na mayai kisha maizena.

36. Ongeza juisi ya limau na uongeze unene kwa moto wa kati huku ukichanganya bila kukoma.

37. Ondoa kwenye moto kisha ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo.

38. Piga kwa blender ya immersion ili kupata krème laini na emulsified.

39. Kisha, unaweza ama kuiacha ipoe kwenye chombo, ikifunikwa kwa filamu, kabla ya kujaza keki au kuimimina moja kwa moja kwenye keki iliyopoa na kuweka yote kwenye friji.

40. Ujumuishaji & kumalizia : Ondoa jelly ya limau na kata cubes ndogo ndani yake.

41. Piga mchanganyiko wa mabaki na blender ya immersion.

42. Sambaza tabaka nyembamba juu ya krème ya limau.

43. Pamba na cubes za guimauve na jelly ya limau kabla ya kufurahia!