

Keki ya tabaka kama kikapu cha Pasaka

Ingrédients

- 5 mayai
- 80g ya siagi
- 320g ya sukari
- 325g ya unga
- 13g ya unga wa kuoka
- 2 kijiko cha chai cha vanilla extract
- 1 pinches ya chumvi
- 782g ya krimu ya kioevu yenye 35% ya mafuta
- 1 ganda la vanilla
- 18g ya glucose
- 18g ya sukari iliyogeuzwa au asali isiyo na ladha
- 203g ya chokoleti Ivoire
- 200 hadi 250g ya strawberries
- 2 mayai
- 80g ya siagi
- 75g ya sukari
- 80g ya unga
- 6g ya unga wa kuoka
- 1 kijiko cha chai cha vanilla extract
- 1 pinches ya chumvi
- 150g ya krimu ya kioevu yenye 35% ya mafuta
- 1 ganda la vanilla
- 18g ya glucose
- 18g ya sukari iliyogeuzwa au asali isiyo na ladha
- 203g ya chokoleti Ivoire
- 387g ya krimu ya kioevu nzima
- 3 mayai
- 245g ya sukari
- 245g ya unga
- 245g ya krimu ya kioevu nzima
- 7g ya unga wa kuoka
- 1 kijiko cha chai cha vanilla extract
- 200 hadi 250g ya strawberries

Préparation

1. Mapishi ya mwisho ya Pasaka kwa mwaka huu, hii dessert ndogo kama kikapu itakuwa nzuri sana kwenye meza yako ya chakula cha familia!
2. Ni rahisi na haraka kuandaa, na unaweza kuifanya iwe rahisi zaidi kwa kutokufanya madeleine na kuziweka badala yake kwa madeleine za kibiashara au biskuti ndefu kama Fingers.
3. Baada ya kuonja, nadhani ningependa iwe na krimu zaidi kwa uwiano wa keki, ikiwa unafikiri ni hivyo pia unaweza kufanya molly cake kuwa mdogo kidogo na kuikata katika vipande 3 ili kuweka ganache iliyopandishwa na strawberries zaidi, katika kesi hii ongeza kiasi kidogo cha ganache iliyopandishwa.
4. Hatimaye, nilijaza na sungura lakini bila shaka kuku wa chokoleti na wanyama wengine au mayai makubwa pia yatatoa athari nzuri sana Vifaa :Nimeitumia Cooking Chef ya Kenwood (pamoja na hook) kutengeneza chokoleti, kuandaa molly cake & kupandisha ganache: msimbo FLAVIE = vifaa 3 vya kuchagua vinavyotolewa bure kwa ununuzi wa cooking chef / ushirikiano wa kibiashara.
5. Chombo cha molly cakeNimeitumia chombo cha madeleine, spatula iliyopinda & mifuko ya piping Guy Demarle: msimbo wa ushirikiano FLAVIE10 kujiandikisha kwa 10 bure wakati wa agizo la kwanza /

ushirikiano wa kibiashara.

6. Viungo :Nimeitumia vanilla Norohy & chokoleti Ivoire kutoka Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (mshirika).
7. Ivoire Takriban ya chokoleti (chokoleti unayopenda) 200 hadi ya strawberries Mapambo ya chokoleti: sungura, mayai, mayai ya sukari... Madeleines : 2 mayai ya siagi ya sukari ya unga ya unga wa kuoka 1 kijiko cha chai cha vanilla extract 1 pinches ya chumvi Fanya siagi ikayeyuke na uache ipate joto.
8. Piga mayai na sukari, kisha ongeza unga na unga wa kuoka uliofanywa, chumvi na vanilla.
9. Maliza na siagi iliyoyeyushwa, changanya vizuri na uache ipumzike kwenye friji kwa angalau masaa 2.
10. Kisha, jaza kidogo vyombo ili usipate madeleine zenye unene mwingi, na uweke kwenye oveni kwa takriban dakika 10 hadi 15 za kupika kwenye 180°C.
11. Acha ipowe kisha uondoe madeleine.
12. Ganache iliyopandishwa na vanilla : ya krimu ya kioevu yenye 35% ya mafuta anda la vanilla ya glucose ya sukari iliyogeuzwa au asali isiyo na ladha ya chokoleti Ivoire ya krimu ya kioevu nzima Pasha kiasi kidogo cha krimu na glucose, sukari iliyogeuzwa na ganda la vanilla lililokatwa.
13. Mimina kioevu cha moto juu ya chokoleti nyeupe iliyoyeyushwa, kwa vipande vidogo na ukichanganya vizuri kwa spatula baada ya kila ongezeko ili kupata ganache laini na yenye kung'ara.
14. Ongeza hatimaye kiasi kikubwa cha krimu ya kioevu baridi na piga na blender ya immersion ili kukamilisha emulsion.
15. Funika kwa filamu na uache ipumzike kwenye friji angalau masaa 6, ikiwa inawezekana usiku mzima.
16. Molly cake : 3 mayai ya sukari ya unga ya krimu ya kioevu nzima ya unga wa kuoka 1 kijiko cha chai cha vanilla extract Piga mayai na sukari hadi iwe nyeupe na kujaa vizuri.
17. Ongeza kisha unga na unga wa kuoka uliofanywa, piga tena kwa sekunde chache.
18. Pandisha krimu ya kioevu kuwa chantilly kisha ongeza kwenye mchanganyiko wa awali.
19. Mimina papo hapo mchanganyiko kwenye chombo chako kilichopakwa siagi na karatasi ya kuoka, kisha weka kwenye oveni iliyopashwa moto kwa 160°C kwa takriban saa 1 ya kupika.
20. Baada ya kutoka kwenye oveni, uondoe keki na uifunge kwa filamu ya plastiki ili ibaki laini.
21. Shingo ya chokoleti : Takriban ya chokoleti (chokoleti unayopenda) Nimeitumia cooking chef yangu kwa ajili ya kutengeneza chokoleti, ikiwa hujaandaliwa unaweza kutengeneza chokoleti kwa njia mbili tofauti : Fuata mwelekeo wa kutengeneza ulioandikwa kwenye pakiti Temea kwa kuingiza: fanya chokoleti 2/3 ya chokoleti yako, na wakati huo kata sehemu iliyobaki vizuri.
22. Wakati kiasi kikubwa cha chokoleti kimeyeyuka kabisa, ongeza chokoleti iliyokatwa na changanya vizuri hadi chokoleti iwe sawa Sikuwa na chombo hivyo nilitumia tu filamu ya plastiki kuunda shingo ya kikapu changu; kisha niliacha ikikauka vizuri na kidogo nikakata ili kupata athari ya asili zaidi.
23. Kuunda : 200 hadi ya strawberries Mapambo ya chokoleti na/au sukari unayopenda Katakata juu ya molly cake ili iwe tambarare.
24. Kata kisha katikati.
25. Pandisha ganache ya vanilla hadi iwe na muundo wa chantilly.
26. Weka ganache iliyopandishwa kwenye mfuko wa piping, na uweke safu isiyo nzito ya ganache kwenye nusu ya kwanza ya molly cake, pamoja na mzunguko kwenye ukingo.
27. Ongeza vipande vya strawberries.
28. Funika na ganache, na tena vipande kadhaa vya strawberries.
29. Ongeza nusu ya pili ya molly cake.
30. Ongeza ganache iliyopandishwa kwenye ukingo wote na uisawazishe, ili uweze kuunganisha madeleine juu yake.

31. Kisha, weka ganache iliyobaki juu ya madeleine kwa kutumia nozzle ndogo.
32. Ongeza mapambo: sungura na mayai ya chokoleti, mayai ya sukari, strawberries... na hatimaye shingo ya chokoleti, kabla ya kufurahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com