

Keki ya kuki, chokoleti na vanilla

Ingrédients

- 105g ya siagi laini
- 70g ya sukari ya kahawia
- 70g ya sukari iliyosagwa
- 30g ya yai zima
- 180g ya unga T45
- 3.5g ya unga wa kuoka
- 60g ya lulu za kusaga za chokoleti nyeusi
- 90g ya chokoleti ya Guanaja
- 105g ya chokoleti ya Guanaja
- 125g ya krimu nzima ya maji ya maziwa
- 5g ya asali
- 45g ya crepes za dentelle
- 35g ya chokoleti ya Guanaja
- 55g ya praline ya lozi na karanga
- 150g ya krimu ya maji ya maziwa yenye mafuta 35%
- 25g ya sukari ya unga
- 1 ganda la vanilla

Préparation

1. Valrhona ilizindua hivi karibuni tovuti mpya ambapo tunaweza kupata mapishi lakini pia chokoleti yao, praline yao, lulu zao za kusaga na hata vanilla yao mpya kabisa Norohy!
2. Tunaweza kuagiza bidhaa ili kupelekewa nyumbani, lakini pia kupata mafundi wa karibu nasi ambao huuza bidhaa za Valrhona.
3. Kwa uzinduzi wa tovuti hii mpya, nilipokea kifurushi kilicho na bidhaa kadhaa, kwa lengo la kutengeneza na kushiriki mapishi matamu, yanayoweza kupikwa nyumbani na bila shaka yaliyo na chokoleti ;-). Hapa nina tarti hii ya kuki, chokoleti na vanilla, inayohitaji vifaa kidogo na muda, na inayotumia chokoleti ya Guanaja (chokoleti nyeusi yenye 70% kakao), praline ya lozi-karanga, lulu za kusaga za chokoleti nyeusi na vanilla.
4. Hiki ni kipishi kinachojumuisha msingi wa kuki (nilihamasishwa na mapishi ya kuki za Cyril Lignac) umefunikwa na praline, ganache na kremi ya vanilla, kwa ufupi dessert tamu sana!
5. T45 3.
6. Changanya unga na unga wa kuoka na sukari zote mbili.
7. Kisha ongeza siagi laini kabisa, na kisha yai.
8. Mchanganyiko ukiwa sawa, ongeza lulu za kusaga na chokoleti iliyokatwa vipande vya ukubwa tofauti.
9. Ipake siagi sufuria ya tarti, kisha sambaza kwa vidole unga wa kuki ndani, huku ukipandisha kando kidogo.
10. Kwa unga uliobaki, unaweza kutengeneza kuki ndogo ndogo ambazo zitachangia mapambo ya tarti.
11. Pre-heat oveni hadi 175°C na weka cookie yako kwa dakika 18 takriban (ikiwa unafanya kuki ndogo, bila shaka zitapika haraka zaidi, chini ya dakika 5).
12. Acha cookie ipoe.
13. Pole pole yayusha chokoleti kwenye microwave au kwa ben-mari.
14. Kando, chemsha krimu na asali.
15. Mimina theluthi ya krimu moto kwenye chokoleti huku ukikoroga vizuri katikati kwa spatula.
16. Halafu ongeza theluthi ya pili, huku ukikoroga, kisha theluthi ya mwisho.
17. Ganache inapokuwa ya kung'aa na sawa, ifunike na acha ipoe (ikiwa una haraka, unaweza kuiweka

kwenye jokofu).

18. Pole pole yayusha chokoleti kwenye ben-mari au microwave.

19. Ongeza praline, kisha cng'arisha crepes za dentelle zilizomenywa.

20. Sambaza kusaga kwenye cookie iliyopoa, kisha weka kwenye jokofu wakati kusaga kunapoganda.

21. Piga krimu ya maji ya maziwa kwa chembe za vanilla.

22. Kremi inapoanza kushika, ongeza sukari ya unga na endelea kupiga ili kupata kremi imara.

23. Montaje: Mara tu ganache ikapokuwa tayari, iweke kwenye mfuko wa kuchorea ukiwa na pua ndogo ya 14mm.

24. Weka kremi kwenye mfuko wa kuchora na pua ya laini ya 16mm.

25. Chora kwa safu ganache na kremi kwenye kusaga kilichopozwa, kisha pamba tarti na kuki ndogo, baadhi ya lulu za kusaga na praline.

26. Jiburudishe!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com