

Mtakatifu Marko

Ingrédients

- 100g ya mayai
- 80g ya sukari ya unga
- 80g ya unga wa mlozi
- 16g ya siagi
- 25g ya unga wa ngano
- 100g ya wazira wa yai
- 32g ya sukari sema
- 300g ya krimu nzima kioevu kwa 35% ya mafuta
- 60g ya maziwa yako
- 120g ya chokoleti nyeusi ya 66%
- 275g ya krimu kioevu ya 35% ya mafuta
- 30g ya sukari ya unga
- 1 ganda la vanila
- 20g ya sukari
- 30g ya krimu kioevu ya 35% ya mafuta

Préparation

1. Hariri: nimerudi baada ya miaka michache na toleo jipya la keki hii; kati ya muda nilifanikiwa kuonja kitindamlo hiki katika mikahawa kadhaa ya keki na mapishi yangu mapya yanakaribia zaidi kile nilichoweza kujaribu (na zaidi, ni rahisi kufanya!)
2.).
3. Siku chache zilizopita, ilikuwa ni siku ya kuzaliwa ya mama mkwe wangu, na kwa ajili ya tukio hilo aliniomba Saint-Marc.
4. Kwa wale ambao hawajawahi kusikia, ni kitindamlo kinachoundwa na tabaka mbili za biskuti joconde, ambapo katikati kuna mousse ya chokoleti na krimu chiboust ya vanila.
5. Inasemekana iliundwa miaka ya 1970, kuna matoleo mengi lakini hakuna mapishi rasmi.
6. Baada ya utafiti kadhaa, nilipata sehemu ya mapishi ya M.
7. Peltier kwenye jukwaa (boulangerie.
8. net) iliyotolewa kwenye Thuriès magazine N°12.
9. Iliainisha uwiano wa krimu chiboust, ambayo utaona hapa chini, lakini haina mapishi ya vipengele vingine viwili.
10. Kwa hiyo nilichukua biskuti joconde kutoka kwa Opéra ya Jacques Genin na mapishi ya mousse ya chokoleti ya Royal ya Fashion Cooking.
11. Matokeo, kitindamlo safi na chenye harufu nzuri, kilifurahishwa na familia nzima, kwa hivyo nakupa hapa chini toleo langu la keki hii :-))Vifaa:Spatula ndogo iliyopindaBamba iliyo na mashimoMduara wa 22cmRhodoidMshale wa jikoniViungo:Nimetumia unga wa mlozi Koro: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio mshirika).
12. Nimetumia vanila ya Madagascar Norohy & chokoleti ya Caraïbes ya Valrhona: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (mshirika).
13. Muda wa kuandaa: dakika 50 + dakika 10 za kuokaKwa keki ya cm 20 hadi 22 kwa kipenyo: Biskuti joconde: ya mayai ya sukari ya unga ya unga wa mlozi ya siagi ya unga wa ngano ya wazira wa yai ya sukari sema Yayusha siagi na uache ipowe.
14. Tayarisha meringue ya Kifaransa: pandisheni wazira wa yai.

15. Wanapoa kuanza kutoa povu, ongeza sehemu 1/3 ya sukari sema kwa kucheza polepole.
16. Wakati sukari imeingizwa, ongeza sehemu ya pili, kisha ya tatu.
17. Mwishoni, ongeza kasi ya vile kuchanganya ili kupata meringue nzuri ya laini na kung'aa.
18. Piga mayai na sukari ya unga hadi upate mchanganyiko uliopauka vizuri na kufura ambao unatoa rubani.
19. Ongeza kisha unga wa mlozi.
20. Changanya kisha meringue ya Kifaransa kisha unga wa ngano uliopulizwa.
21. Ongeza mwishoni siagi iliyoyeyuka (ili kuzuia mchanganyiko kuanguka, nachukua sehemu ndogo na kuchanganya na siagi kabla ya kuingiza mchanganyiko huu kwa unga), kisha mimina juu ya bamba iliyofunikwa na karatasi ya kuoka kwa takriban 1cm ya unene.
22. Oka kwa dakika 8 hadi 10 kwa 200°C.
23. Baada ya kutoka oveni, weka biskuti kwenye gridi.
24. Kisha, kata mduara wa ukubwa wa mduara wako.
25. Weka biskuti chini ya mduara uliowekwa rhodoid hapo awali.
26. Mousse ya chokoleti: ya krimu nzima kioevu kwa 35% ya mafuta ya maziwa yako ya chokoleti nyeusi ya 66% Yayusha chokoleti.
27. Chemsha maziwa, kisha umimine juu ya chokoleti iliyoyeyuka ukichanganya vizuri na spatula ya plastiki ili kupata ganache laini na ing'aavyo.
28. Ganache inavyokuwa na joto la takribani 35°C, panda krimu likwidi kwa uwandanax usiofim.
29. Ingiza kwa uangalifu kwenye ganache.
30. Mimina mousse moja kwa moja juu ya biskuti joconde, sawazisha uso na acha ipumzike kwenye friji.
31. Chantilly vanila: ya krimu kioevu ya 35% ya mafuta ya sukari ya unga anda la vanila Piga krimu kwa chantilly na mbegu za ganda la vanila.
32. Wakati chantilly inaanza kukamata, ongeza sukari ya unga.
33. Mimina chantilly juu ya mousse ya chokoleti, sawazisha uso na acha ipumzike kwenye friji.
34. Sabayon vanila: 1 kiini cha yai ya sukari Kijiko 1 cha chai cha ladha ya vanila ya krimu kioevu ya 35% ya mafuta Sukari ya kahawia kwa kuzaa kaboni Piga kiini cha yai na sukari na vanila.
35. Weka mchanganyiko kwenye bain-marie na piga hadi sabayon ifikie joto la 70°C.
36. Mchanganyiko unapaswa kupauka na kufura.
37. Acha ipowe, kisha panda krimu kwa chantilly, na ingiza kwenye mchanganyiko wa awali.
38. Paka sabayon juu ya chantilly vanila, kisha acha ipumzike kwenye friji.
39. Kisha, nyunyiza sukari ya kahawia na kabonize uso, kama vile kwa crème brûlée.
40. Tahadhari usiache mwa kananx kwa muda mrefu, kwa hatari ya kuyeyusha chantilly.
41. Baada ya kabonization, rudisha saint-marc kwenye friji kwa angalau saa 1 (ikiwa unasubiri kidogo, chantilly vanila yako haitaweka vizuri kama ilivyokuwa kwa yangu), kisha ndoa na ufurahie!