

Keki ya bundt ya vanila (msukumo kutoka kwa Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 135g ya viini vya mayai
- 170g ya sukari ya kawaida
- 100g ya krimu nzima yenye maji
- 135g ya unga wa T45
- 3g ya unga wa kuoka
- 45g ya siagi
- 1 sehemu ya vanilla
- 50g ya sukari
- 150g ya maji
- 150g ya chokoleti ya Valrhona (au chokoleti nyingine nyeupe)
- 1 sehemu ya vanilla (au ya unga wa vanilla)
- 78g ya krimu nzima yenye maji

Préparation

1. Nilikuwa na bahati ya kuhudhuria warsha ya Nicolas Paciello miezi michache iliyopita, na alitukaribisha na vipande vya keki yake maarufu ya vanilla ambayo niliona ni tamu sana.
2. Kwa hivyo, nilipoona kichocheo kimepitia kwenye jarida la Ginette #11 wiki chache zilizopita, nilichukua picha za skrini ili niweze kuifanya tena.
3. Kwa hivyo, anaioka katika sufuria ya mviringo lakini sijasikia hasa kichocheo cha glazoni yake, lakini kichocheo cha keki ni sawa, na ni kitamu sana!
4. Yeyusha siagi.
5. Piga viini vya mayai pamoja na sukari.
6. Kando, changanya unga, unga wa kuoka na mbegu za vanilla.
7. Ongeza mchanganyiko wa viini vya mayai na sukari ukikoroga kwa kutumia wembe.
8. Kisha ongeza krimu kwa awamu 3 ukitumia spatula, kisha siagi iliyoyeyushwa na baridi.
9. Pakaza siagi na unga kwenye sufuria yako, kisha mimina mchanganyiko humo na uweke kwenye oveni iliyoshanona kwa nyuzi 150°C kwa takriban dakika 40 (kuhakikisha kama keki imeiva, chomeka kisu ndani, kisu kinapaswa kutoka kikavu).
10. Weka viungo vyote kwenye sufuria na chemsha, kisha acha ipoe.
11. Keki inapokuwa kutoka kwenye oveni, iikate kwenye gridi, na uimwagilie sirope ya joto kwa kutumia brashi.
12. Yeyusha chokoleti.
13. Vilisha krimu hadi ifikie kiwango cha chemsha kisha mimina kwenye chokoleti mara tatu ili kuunda emulsioni na kupata ganache laini na inayong'aa.
14. Ongeza mbegu za vanilla au vanilla ya unga na changanya vizuri.
15. Iaache ipoe kidogo kwenye joto la kawaida.
16. Keki ikiwa imetolewa na imepoa, gawanya ganache juu yake na uiruhusu kuchanganya kabisa kabla ya kufurahia!