

Keki ya marble ya pistachio (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 65g ya siagi laini
- 110g ya sukari (semolina, muscovado, hivyo chagua unayopenda! Niliweka nusu semolina nusu muscovado)
- kulingana na sukari unayochagua, mchanganyiko wako utaonekana zaidi au kidogo (na muscovado, unga huonekana sana na hauonekani na wa pistachio)
- 80g ya mayai yote
- 110g ya unga wa T45
- 4g ya chachu ya unga
- 30g ya maziwa mazima
- 75g ya mayai yote
- 90g ya sukari semolina
- 1 kipimo cha chumvi
- 70g ya unga wa T45
- 3g ya chachu ya unga
- 10g ya unga wa pistachio
- 40g ya krimu nzima yenye maji
- 80g ya mtindi wa pistachio
- 30g ya siagi ya karanga (karibu 45 hadi 50g ya siagi)
- 150g ya krimu nzima yenye maji
- 200g ya chokoleti nyeupe ya kufunika (Valrhona ivory)
- 4g ya gelatin 200 bloom

Préparation

1. Mapishi ya siku, ile ya keki ya mchanganyiko wa pistachio ambayo Nicolas Paciello alishiriki kwenye akaunti yake ya instagram jana.
2. Ni keki rahisi ya mchanganyiko: unga wa kawaida au vanilla na unga wa pistachio, lakini upekee wake uko kwenye glazi ya mchanganyiko wa aina ya millefeuille.
3. Bila shaka unaweza kupuuza glazi na kula keki kama ilivyo, hasa kwa sababu hiyo itakuruhusu kuhifadhi keki yote badala ya kukata kilele chake.
4. Ninakubali kuwa napendelea sana keki zilizo na umbo maridadi, lakini nilifanya ubaguzi wakati huu kujaribu glazi ya mchanganyiko.
5. Matokeo ni mazuri sana kwa macho, na yanaweza kubadilishwa kulingana na ladha ya keki unayopenda (waridi kwa raspberry, kahawia kwa hazelnut...).
6. Mwisho, kama unataka kutengeneza glazi bila kukata keki, unaweza kutumia mapishi sawa ya ganache na kuiongeza ladha kwa mtindi wa pistachio, utakuwa na keki nzuri ya kijani kibichi na yenye umbo maridadi ;-)
Muda wa maandalizi: Dakika 30 kwa keki + Dakika 45 za kuoka + Dakika 30 na angalau masaa 4 ya kupumzika kwa glazi
Kwa keki ya urefu wa 20cm: Kama unaweza, toa viungo vyote kutoka kwenye jokofu masaa machache kabla ya kuanza keki ili viwe na joto la kawaida.
7. Unga wa keki ya kawaida/vanilla: ya siagi laini ya sukari (semolina, muscovado, hivyo chagua unayopenda!
8. Fanyia kazi siagi laini na sukari na vanilla ikiwa utaongeza, kwa kutumia kijiko.
9. Ongeza mayai, changanya na whisk, kisha ongeza unga na chachu iliyochanganywa hapo awali.
10. Maliza kwa kuongeza maziwa, kisha weka unga hadi utakapoandaa.
11. Anza kwa kuandaa siagi ya karanga: weka kwenye sufuria, na upike kwa moto mdogo/kati hadi itaacha kupiga kelele (inapaswa kuwa na harufu nzuri na kuwa na rangi ya kahawia); hakikisha unafuatilia vizuri, inaweza kuwaka haraka.

12. Mara tu inapokaribia, imimine kwenye chombo baridi ili kusimamisha kupika.
13. Iache ipoe, na usisahau kupima kiasi sahihi kabla ya kuitumia kwenye unga.
14. Changanya mayai na sukari.
15. Ongeza unga, chachu na chumvi iliyochanganywa hapo awali.
16. Kisha ongeza unga wa pistachio, na kisha krimu nzima yenye maji na mtindi wa pistachio.
17. Maliza na siagi ya karanga iliyopoa kidogo.
18. Kuoka: Tangukiza oveni hadi 200°C.
19. Paka siagi na unga, au tumia karatasi ya kuoka kwenye moldi yako ya keki.
20. Mimina takriban 1/3 ya unga wa keki ya kawaida kwenye msingi wa moldi, kisha badilisha kati ya unga mbili ukimimina (au tumia mfuko wa piping) katikati ya moldi.
21. Tumia kijito cha siagi katikati ya unga, kisha weka kwenye oveni ukiipunguza joto hadi 150°C.
22. Oka kwa takriban dakika 45 (hakikisha na ncha ya kisu).
23. Kama haukufanya kijito cha siagi katikati ya keki yako, unaweza "kukata" katikati ya keki baada ya dakika 15 za kuoka kusaidia kuibuka sawia kwa keki.
24. Baada ya kutoka kwenye oveni, ikate kisha acha ipoe.
25. Unaweza kuila kama ilivyo, itakuwa nzuri sana, au ujaribu glazi hapa chini.
26. Weka karatasi za gelatin kwenye bakuli kubwa la maji baridi.
27. Washa krimu yenye maji, kisha ongeza karatasi za gelatin zilizorudishwa maji na kukamuliwa.
28. Mimina krimu ya moto kwenye chokoleti nyeupe iliyoyeyuka au iliyosagwa, na koroga vizuri kupata ganache yenye usawa.
29. Chukua sehemu ndogo ya ganache, na changanya na mtindi wa pistachio.
30. Funika ganache mbili kwa kuwasiliana na weka kwenye baridi kwa muda wa masaa machache.
31. Kata "kilele" cha keki ili kiwe bapa, kisha weka kwa nyuma kwenye mreleshi.
32. Kisha, chausha ganache kidogo sana ili ziwe na unyevu lakini sio moto sana (kati ya 30-35°C).
33. Weka ganache ya pistachio kwenye mfuko wa piping au mrija.
34. Mimina ganache ya kawaida juu ya keki.
35. Fanya mistari perpendicular kwa keki, na takriban 1 cm nafasi kati ya mistari.
36. Fanya mchanganyiko kwa kutumia kisu: pigo la kisu katikati ya keki, kisha mistari miwili kila upande kwenye mwelekeo mwingine.
37. Picha zinaelezea zaidi kuliko maneno, hapa kuna video fupi ya glazi: Safisha upande kwa spatula na funika kwa pistachio zilizokatwa.