

Tropézienne ya kahawa

Ingrédients

- 245g ya unga
- 7g ya hamira safi ya mkate
- 85g ya siagi
- 30g ya sukari
- 1 yai
- 10cl ya maziwa
- 5g ya chumvi
- 150g ya krimu nzima ya kioevu (1)
- 225g ya maziwa ya nzima takribani + 150g ya maziwa
- 100g ya kahawa punje iliyosagwa
- 75g ya sukari
- 45g ya maizena
- 300g ya krimu nzima ya kioevu ya 35% ya mafuta (2)

Préparation

1. Mara nyingine tena, leo tunaandaa mapishi ya kitamaduni ya keki ya Ufaransa, Tropézienne.
2. Nimefanya mabadiliko kidogo, nimeongeza ladha ya kahawa kwenye krimu, na kwa matokeo mepesi zaidi niliamua kutengeneza krimu diplomatike (pâtissière + chantilly) badala ya krimu mousseline (pâtissière + siagi) ambayo mara nyingi hutumiwa kwa tropéziennes.
3. Nimetumia mapishi ya brioche ya Nicolas Paciello, ambayo napenda sana na hata inawezekana kuifanya kwa mikono kama huna mashine.
4. Bila shaka unaweza kutumia mapishi haya kwa msingi wa tropézienne kisha upake ladha ya brioche na krimu upendavyo (maua ya machungwa, vanila.
5.).
6. Weka joto kidogo maziwa, na uyeyushe hamira safi ndani yake.
7. Kwenye bakuli la mashine lenye ndoano, changanya unga, sukari na chumvi kisha ongeza yai.
8. Kanda ukiongeza maziwa kidogo kidogo.
9. Unahitaji kukanda kwa takriban dakika 10, mpaka upate unga unaonata na kuachia kuta za bakuli.
10. Kisha changanya siagi na endelea kukanda kwa kasi ndogo mpaka unga uachie kuta za bakuli tena, na uwe laini na unyumbufu.
11. Funika unga na uweke kwenye jokofu kwa saa 2.
12. Baada ya kupumzika, punguza unyevu kutoka kwenye unga na uufinyange mpaka upate duara la kipenyo cha 22cm.
13. Uweke ndani ya mviringo wenye mafuta wa 24cm, na uuache uchachuke kwa takriban 1h30.
14. Tayari ukinge oveni kwa 200°C.
15. Piga yai moja na kidogo cha krimu au maziwa, kisha upake glasi hiyo na brashi juu ya brioche.
16. Nyunyiza sukari punje nzima ikiwa unapenda, kisha uiweke kwenye oveni kwa 175°C kwa dakika 20-30 (angalia kupikika kulingana na oveni yako).
17. Anza kwa kuandaa krimu pâtissière: pandisha moto kwa ya maziwa, na ongeza kahawa punje iliyosagwa ndani yake.
18. Funika na uache ichukue ladha muda upendao, kutegemea na kama unapendelea ladha ya kahawa kali au laini.

19. Nakushauri ichukue ladha kwa dakika 30 hadi saa 2.
20. Ikiwa huna muda, pia unaweza kutumia kahawa inayoyeyuka.
21. Loweka gélatine kwenye bakuli la maji baridi.
22. Chuya maziwa yenye ladha ya kahawa, lipime na kuongeza maziwa mpaka ufikie .
23. Weka maziwa kwenye sufuria na krimu (1) na letesha mchanganyiko huo uchemke.
24. Piga mayai, viwambo vya mayai, sukari na maizena.
25. Mimina mchanganyiko wa maziwa/krimu moto kwenye mchanganyiko wa awali huku ukichanganya vizuri, kisha urudisha kila kitu kwenye sufuria na pika ukichanganya daima kwa moto wa kati.
26. Ondoa moto, ongeza gélatine iliyolowekwa na kuikamua.
27. Baadaye, ondoa krimu kwenye chombo kingine (ikiwa unaharakisha, kwenye chombo kipana aina ya sahani ya kuchomea, itapoa haraka), funika kwa plastiki inagusa na acha ipoe kwenye jokofu.
28. Wakati krimu imepoa, ipige kidogo ili kuilegeza.
29. Piga krimu ya kioevu (2) kuwa cream ya kupigwa, kisha chukua kijiko kikubwa cha cream hiyo na uiongeze kwa nguvu kwenye krimu pâtissière.
30. Kisha, ongeza cream iliyobaki kwa upole kwa kutumia spatula ili kupata krimu laini.
31. Mimina krimu diplomatike kwenye mfuko wa mapambo ulio na kidogo laini.
32. Malizia: QS ya sukari ya unga Wakati brioche imepoa, ikate katika sehemu mbili na paka krimu diplomatike katika vikubwa juu ya sehemu ya chini ya brioche.
33. Funika na sehemu ya juu ya brioche, na nyunyiza kidogo ya sukari ya unga.