

Taji ya kabichi ya chokoleti ya maziwa, embe & passion.

Ingrédients

- 40g ya siagi laini
- 50g ya unga
- 50g ya sukari cassonade
- 65g ya maji
- 85g ya maziwa safi kamili
- 2g ya chumvi
- 2g ya sukari ya unga
- 60g ya siagi
- 80g ya unga
- 125g ya mayai kamili
- 100g ya krimu majimaji yenye mafuta ya 35%
- 45g ya carrés futés embe & pasheni
- 5g ya asali isiyo na harufu aina ya acacia
- 60g ya krimu majimaji yenye mafuta ya 35%
- 10g ya asali isiyo na harufu aina ya acacia
- 70g ya chokoleti ya maziwa yenye angalau 40% ya kakao
- 225g ya maziwa kamili
- 60g ya yolks za mayai
- 50g ya sukari
- 23g ya maizena
- 50g ya chokoleti ya maziwa yenye angalau 40% ya kakao
- 55g ya carrés futés embe & pasheni
- 150g ya siagi laini

Préparation

1. Hii hapa ni mapishi mapya yenye ladha, chokoleti lakini sio tu!
2. Kwa mapishi haya, nilitumia tableti kwa kuoka Carrés Futés; nilitengeneza keki hii kwa kutumia carrés ya embe/pasheni, lakini pia kuna toleo la strawberry/raspberry au toleo la limao/mandarin.
3. Hizi carrés zinaonekana kama tableti ya chokoleti, zinatengenezwa kutoka kwa matunda na siagi ya kakao na zinatumiwa kama ilivyo: kwa kutafuna, kuyeyuka kwa krimu, ganache, mousse.
4. Kuhusu mapishi, ni taji ya choux kama paris-brest, yenye krimu ya mousseline chokoleti ya maziwa, embe na pasheni, ganache ya embe/pasheni na ganache ya chokoleti.
5. Ikiwa unataka kugundua mapishi mengine na carrés futés, tembelea hapa Vifaa: Sahani iliyotiwa shimo ndogo Douille ya mwangwi Douille 2mm Poches à douille Fouet Viungo: Nimetumia Carrés futés embe & pasheni kwenye krimu ya mousseline na kwenye ganache ya embe/pasheni; unapata punguzo la 10% kwenye tovuti na kificho iletaitungateau Muda wa maandalizi: 1h30 + dakika 30 ya kuoka Kwa watu 8 takriban: Kichwa kilichotengenezwa kwa ushirikiano na Les Carrés Futés Craquelin: ya siagi laini ya unga ya sukari cassonade Changanya viungo 3, pindi unga utaungana, tandaza vizuri baina ya karatasi mbili za kuoka, kisha weka kwenye friji.
6. Pâte à choux: ya maji ya maziwa safi kamili ya chumvi ya sukari ya unga ya siagi ya unga ya mayai kamili Washa jiko hadi 180°C.
7. Chemsha maji, maziwa, chumvi, sukari na siagi.
8. Toa kwenye moto, ongeza kwa wakati mmoja unga uliopembekwa.
9. Weka tena juu ya moto na kausha unga kwa moto mdogo kwa kutumia spatula kwa dakika kadhaa

mpaka filamu nyembamba itengeneze katika chini ya sufuria.

10. Weka unga kwenye bakuli (au kwenye bakuli la roboti) na changanya kidogo ili kupoza kabla ya kuingiza mayai kidogo kidogo kwa kasi ya wastani.

11. Subiri unga uwe mchanganyiko kabla ya kila kuongeza.

12. Mwisho uachi kuchanganya wakati unga umeonekana kung'aa: mstari wa mstari uliyochorwa na kidole kwenye unga lazima ufunge.

13. Kisha, weka pasta ya choux kwenye mfuko wa kono ulio na kono la kidogo, na ukate taji yenye kipenyo takriban 17/18cm.

14. Ondoa craquelin kutoka kwenye friji, ukate taji ya ukubwa wa taji yako ya pasta ya choux na ukaiweke juu ya pasta ya choux.

15. Weka kwenye jiko lililowashwa hadi 180°C kwa dakika 30 hadi 35 za kuoka, taji lazima ifure na iwe na rangi ya dhahabu inapotolewa kwenye oveni.

16. Acha ipoe kabisa.

17. Kisha, kata taji ya pasta ya chou katikati kwa urefu.

18. Ganache ya embe/pasheni: ya krimu majimaji yenye mafuta ya 35% ya carrés futés embe & pasheni ya asali isiyo na harufu aina ya acacia Pasha krimu na asali, kisha kumwaga kwenye carrés futés zilizoyeyushwa kidogo hapo awali.

19. Changanya na blender kuzamisha ili kupata krimu laini, kisha funika na acha ipoe kabisa.

20. Kisha, mimina ganache ndani ya mfuko wa kono ulio na kono laini ya hadi 6mm.

21. Ganache ya chokoleti ya maziwa: ya krimu majimaji yenye mafuta ya 35% ya asali isiyo na harufu aina ya acacia ya chokoleti ya maziwa yenye angalau 40% ya kakao Pasha krimu na asali, kisha kumwaga kwenye chokoleti iliyoyeyushwa kidogo hapo awali.

22. Changanya na blender kuzamisha kupata ganache laini, kisha funika na acha ipoe kabisa.

23. Kisha, mimina ganache ndani ya mfuko wa kono.

24. Krimu mousseline chokoleti ya maziwa, embe & pasheni: Krimu ya keki: ya puree ya matunda ya pasheni ya maziwa kamili ya yolks za mayai ya sukari ya maizena ya chokoleti ya maziwa yenye angalau 40% ya kakao ya carrés futés embe & pasheni Pasha maziwa.

25. Pasha yolks za mayai na sukari na maizena, kisha ongeza puree ya pasheni.

26. Mimina maziwa moto kwenye mchanganyiko uliotangulia, kisha rudisha ndani ya sufuria.

27. Pesha kwa moto wa kati na kupiga mwishoni.

28. Toa kwenye moto, ongeza chokoleti na carrés futés na changanya vizuri.

29. Funika krimu na acha ipoe kabisa.

30. Krimu ya keki ya siagi laini Piga siagi laini, na ongeza polepole krimu ya keki mpaka upate krimu yenye mwangaza na laini (ikiwa kuna maganda ya siagi, pasha kidogo bakuli la roboti kwa kutumia tochi ili kusaidia krimu isivunjike).

31. Kisha, mimina krimu kwenye mfuko wa kono ulio na kono la mwangwi, kisha pita mara moja kwenye kuunganisha.

32. Montage: Piga ganache ya chokoleti chini ya taji ya pasta ya choux.

33. Kisha, piga krimu ya mousseline kwa mtindo wa msokoto.

34. Katikati ya kila msokoto, piga ganache ya embe-pasheni.

35. Kisha, funga taji, na upambe kwa mabaki ya ganache ya chokoleti na embe/pasheni kabla ya kufurahia!

