

Keki ya madoido (Cyril Lignac)

Ingrédients

- 30g ya siagi
- 100g ya viini vya mayai
- 130g ya sukari ya kawaida
- 70g ya krimu ya maji
- 100g ya unga T55
- 2g ya unga wa kuokea
- 30g ya siagi ya kawaida
- 80g ya viini vya mayai
- 110g ya sukari ya kawaida
- 20g ya kakao ya unga
- 2g ya unga wa kuokea
- 90g ya unga T55
- 60g ya krimu ya maji
- 50g ya mlozi iliyokatwa
- 225g ya chokoleti ya maziwa
- 50g ya mafuta ya alizeti
- 50g ya chokoleti ya maziwa
- 10g ya siagi ya kawaida
- 90g ya praline ya hazelnut
- 50g ya feuilletine ya crispy

Préparation

1. Twendelee kugundua keki za marmbree za wapishi, ingawa zimesalia chache tu kujaribu.
2. Sikuwa nimejaribu bado mapishi ya Cyril Lignac, ingawa ni ya kuvutia sana.
3. Keki hii ni ya kurudisha utotoni kabisa shukrani kwa glazy ya maziwa ambayo inaficha safu ya praline crispy & crepe dentelle.
4. Kwa kifupi, mapishi mazuri sana tena, ingawa kwa keki yenyewe ninapendelea ya François Perret, safu hii ya crispy ya praline hufanya kweli kuwa na keki tamu!
5. Iyayushe siagi.
6. Piga viini vya mayai na sukari kisha ongeza krimu, unga na unga wa kuokea vikiwa vimechanganywa kwa upole.
7. Hatimaye, changanya siagi iliyoyayuka.
8. Iyayushe siagi.
9. Piga viini vya mayai na sukari kisha ongeza krimu, unga, unga wa kuokea na kakao vikiwa vimechanganywa kwa upole.
10. Hatimaye, changanya siagi iliyoyayuka.
11. Kuoka: Badilishaneni mikate ya kawaida na ya kakao kwenye mold ya keki iliyopakwa mafuta na unga au iliyofungwa kwa karatasi ya kuoka.
12. Oka kwenye oveni iliyowashwa awali hadi 165°C kwa dakika 45 za kuoka (kwangu ilihitaji zaidi ya saa moja, angalia na kisu).
13. Wacha ipate baridi.
14. Piga mlozi iliyokatwa kwa 210°C kwa dakika 5.
15. Iyayushe chokoleti hadi 45°C kisha ongeza mafuta ya alizeti na mlozi.
16. Hifadhi kwa joto la kawaida.

17. Iyayushe chokoleti na ongeza praline na feuilletine.
18. Kisha, ongeza siagi iliyoyayuka.
19. Eneneza mchanganyiko juu ya karatasi ya kuoka na ukate mstatili wa ukubwa wa mold ya keki.
20. Kwa kuwa sikutaka kukata kupanda kizuri cha keki yangu, nilinyenyua tu crispy ya praline juu ya keki yangu na spatula, na kisha niliiacha igandike kwenye friji.
21. Kumaliza na glazy: Pasha moto glazy hadi takriban 35°C.
22. Nyunyiza glazy juu ya keki iliyowekwa awali juu ya gridi.
23. Wacha igandike, kisha furahia chakula chako!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com