

Krimu ya vanila ya dessert kwa mtindo wa Danette

Ingrédients

- 15 hadi 20g ya maizena (kutegemea matokeo unayotaka kuwa thabiti zaidi au chini)
- 500g ya krimu mzima ya maji
- 25g ya sukari
- 1 ganda la vanilla
- 150g ya krimu mzima ya maji
- 15g ya sukari ya glaze
- 1 kijiko cha ushaidi wa vanilla

Préparation

1. Baada ya krimu ya dessert ya chokoleti dulcey na ile pistachio & maua ya machungwa, hii ndiyo toleo rahisi zaidi (lakini si kidogo kitamu!
2.) ya krimu za dessert aina ya danette au liegeois, ile ya vanilla.
3. Krimu laini ya vanilla pamoja na chantilly iliyojaa vanilla pia, inafanikiwa mara zote Bila shaka, chantilly ni hiari, na unaweza pia kuibadilisha kwa kuongeza harufu ya chaguo lako (ushahidi wa kahawa, vipande vya chokoleti, puree ya hazel.
4.) kwa toleo tofauti kidogo.
5. Viungo : Nimetumia vanilla kutoka Madagascar na ushahidi wa vanilla Norohy wa Valrhona : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (kuhusiana).
6. Viungo : 15 hadi ya maizena (kutegemea matokeo unayotaka kuwa thabiti zaidi au chini) ya krimu mzima ya maji ya sukari anda la vanilla Kwa chantilly : ya krimu mzima ya maji ya sukari ya glaze 1 kijiko cha ushaidi wa vanilla Mapishi : Koroga hatua kwa hatua maizena na krimu baridi.
7. Ongeza sukari na chembe za ganda la vanilla.
8. Weka sufuria juu ya moto na fanya iwe nzito kwa moto wa kati ukikoroga bila kuacha; inahitaji kuwa krimu inachemka kidogo kwa takriban dakika 2 ili maizena iive.
9. Koroga vizuri, kisha mimina krimu kwenye vyombo vya mtu mmoja mmoja na uviweke ndani ya friji hadi viwe baridi kabisa.
10. Kisha, piga krimu ya kioevu na sukari ya glaze na vanilla ili upate chantilly.
11. Uwekee juu ya krimu kabla ya kujirisha!