

Keki ya Basque ya hazelunti

Ingrédients

- 250g ya unga T55
- 5g ya unga wa hamira
- 200g ya siagi
- 200g ya sukari unga wa kahawia
- 50g ya amaretto
- 200g ya maziwa safi
- 200g ya krimu ya maji
- 40g ya mawahibi ya yai
- 30g ya sukari unga wa kahawia
- 30g ya unga au maizena (au 40 hadi 45g kwa toleo thabiti zaidi)
- 150g ya <https://www.google.com/search?q=pralin%C3%A9+noisette+c%C3%A9dric+grolet&oeq=pralin%C3%A9+noisette+c%C3%A9dric+grolet&aqs=chrome..69j57j69j60j69j61j69j60l2j69j59l2.3464j0j4&sourceid=chrome&ie=UTF-8>>pralini ya hazelnut
- 50g ya puree ya hazelnut

Préparation

1. Ilipita muda mrefu tangu sijatengeneza keki ya Basque, hivyo nimerudi na toleo la hazelnut, harufu yangu ninayoipenda.
2. Nilitumia tena kichocheo cha unga kutoka keki ya Basque ya François Perret, nikibadilisha rumu na amaretto, na kwa krimu, kama unavyoona kwenye picha, ilikuwa laini sana kwa hiyo ninakupa hapa chini vipimo nilivyotumia, lakini pia vile vya kuwa na matokeo thabiti zaidi kama unapenda keki ya Basque kwa njia hiyo.
3. Vinginevyo, kichocheo ni rahisi kidogo, unahitaji tu kuacha unga kwenye baridi kwa muda mrefu ili kuweza kuuweka kwenye mduara na kuujaza unga.
4. Mwishowe, nilitumia mduara wa 22cm lakini keki ilikuwa nzito kidogo kwa ladha yangu hivyo ninashauri kutumia mduara wa 24cm ikiwa unayo!
5. Vifaa: Mchapo Mduara wa 24cm Sahani ya kuokea Muda wa maandalizi: Dakika 35 + angalau 1h ya kupumzika + Dakika 45 za kuoka + kupoa Kwa keki ya kipenyo cha 24cm: Unga: ya unga T55 ya unga wa hamira ya siagi ya sukari unga wa kahawia Yai 1 Mawahibi 2 ya yai ya amaretto Changanya siagi na sukari.
6. Ongeza unga na hamira, kisha koroga yai na mawahibi ya yai.
7. Maliza kwa amaretto.
8. Gawanya unga katika sehemu mbili (moja kidogo kuliko nyingine), tandaza kila sehemu kati ya karatasi mbili za kuoka: sehemu ya kwanza kwa mduara wa kipenyo cha 24cm na ya pili kwa mduara wa 28cm.
9. Weka baridi kwa angalau 1h (unga ukiwa laini sana, ukiwa baridi zaidi ndio utakuwa rahisi kufanya kazi na kuuweka kwenye mduara).
10. Weka maziwa na krimu kupasha moto ndani ya sufuria.
11. Kwa wakati mmoja, piga mawahibi ya yai na sukari na unga.
12. Maziwa yanapochemka, mimina kwenye mawahibi ya yai ukikoroga.
13. Rudisha yote kwenye sufuria na pasha moto kwa kiwango cha kati ukikorogeshwa mfululizo.
14. Krimu inapoimarika, ongeza pralini na puree ya hazelnut na koroga hadi upate krimu yenye mchanganyiko mmoja.

15. Hamishia krimu kwenye sahani, funika kwa plastiki na weka baridi mpaka utakapounganishia.
16. Kuunganisha na kuoka: Yai 1 kwa kupaka rangi ya dhahabu Hazelnut zilizokatwa kidogo Paka mafuta na unga au sukari kwenye mduara wa kipenyo cha 24cm na njia kubwa ya unga.
17. Mimina krimu ya hazelnut na hazelnut zilizokatwa ndani na ulainishe uso vizuri.
18. Funika kwa unga wa pili ukizamisha vilo vyote viwili pamoja pembeni ili kuzuia krimu isiweze kutoroka.
19. Piga yai, na paka uso wa keki.
20. Weka joto la oveni hadi 200°C.
21. Wakati oveni inapata joto, paka keki mara ya pili, na tengeneza aina ya mtandao juu kwa kutumia mgongo wa kisu.
22. Weka keki kwenye oveni kwa kushusha joto la oveni hadi 180°C na osha kwa takriban dakika 45.
23. Acha ipoe kabisa kabla ya kutoa kutoka kwa mduara na kufurahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com