

Poirier vanilla & tonka

Ingrédients

- 100g ya mayai (mayai 2 ya ukubwa wa wastani)
- 60g ya sukari ya unga
- 60g ya unga wa ngano
- 100g ya sukari
- 75g ya maji
- 5g ya harufu ya vanilla
- 235g ya maziwa mazima
- 1 ganda la vanilla
- 55g ya viini vya mayai (takriban viini 3)
- 80g ya sukari
- 35g ya maizena
- 25g ya siagi (1)
- 100g ya siagi (2) kutoka friji kwa masaa kadhaa kabla ya kutumiwa
- 1 ndimu
- 140g ya krimu ya kioevu nzima
- 25g ya sukari ya unga
- 1 peari

Préparation

1. Nili kuwa na hamu kubwa ya kutengeneza fraisier, lakini, bado hakuna jordgubbar za Kifaransa karibu nami!
2. Kwa hivyo nilianzisha keki ya peari, yenye ulaini na unyevunyevu na kuweka krimu yenye ladha ya vanilla na tonka bean.
3. Bila shaka mnaweza kutumia vanilla peke yake ikiwa tonka bean haifai ladha yenu J Vinginevyo, mapishi ni ya kawaida sana, sponge cake, kremi ya mousseline na matunda kwa ajili ya dessert tamu katika hali zote!
4. Vifaa : Robot pâtissier FouetPoches à douille Douille saint honoré de Buyer Cercle 18cm Viungo : Nimetumia unga wa vanilla na ganda la vanilla kutoka Koro : code ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (sio muuzaji mwenza).
5. Muda wa maandalizi : 1 saa + Dakika 15 za kupika Kwa keki ya peari ya kipenyo cha 18cm : Génoise : ya mayai (mayai 2 ya ukubwa wa wastani) ya sukari ya unga ya unga wa ngano $\frac{1}{2}$ tonka bean Piga mayai pamoja na sukari na tonka bean iliyopondwa kwa dakika kadhaa (angalau 10 hadi 15), mpaka kupata mchanganyiko mweupe, unaonekana kujaa, unafanya rubani.
6. Chuja unga na uongeze kwa kutumia maryse.
7. Ni muhimu kuchanganya kidogo iwezekanavyo ili kupata mchanganyiko ulio sawa lakini bado umejaa vizuri.
8. Mimina kwenye mold au mduara wa kipenyo cha 18cm na weka jiko lililopashwa moto hadi 180°C kwa muda wa takriban dakika 15 (inategemea aina ya jiko).
9. Sirop d'imbibage : ya sukari ya maji ya harufu ya vanilla Chemsha maji na sukari.
10. Mara sukari inapovunjika kabisa, ongeza harufu ya vanilla (na kidogo ya tonka bean iliyopondwa ikiwa unataka), kisha weka pembeni.
11. Crème mousseline : ya maziwa mazima $\frac{1}{2}$ tonka bean anda la vanilla ya viini vya mayai (takriban viini 3) ya sukari ya maizena ya siagi (1) ya siagi (2) kutoka friji kwa masaa kadhaa kabla ya kutumiwa Crème pâtissière : Chemsha maziwa pamoja na tonka bean iliyopondwa na mbegu za vanilla.
12. Wakati uo huo, piga viini vya mayai na sukari na maizena.

13. Mimina nusu ya maziwa ya moto juu ya mchanganyiko uliopita ukichanganya vizuri, kisha mimina yote ndani ya sufuria.
14. Pika kwa moto wa wastani ukipiga daima mpaka krimu iwe nene.
15. Nje ya moto, ongeza siagi (1) na piga vizuri, kisha mimina krimu kwenye chombo (kikubwa zaidi ikiwa unataka kufanya haraka), funika kwa plastiki na weka baridi kwenye friji mpaka ifikie joto la mazingira (haipaswi kuwa baridi sana ili kuongeza siagi).
16. Crème mousseline : Mara krimu pâtissière inakuwa joto la mazingira, piga ili kuifanya laini, kisha ongeza kidogo kidogo siagi iliyofanywa laini (inapaswa kuwa laini sana ili kujumuika vizuri) ukipiga daima.
17. Endelea kupiga mpaka upate krimu mousseline ambayo ni hewa, yenye povu na laini.
18. Iwapo joto halikuwa sahihi na bado unaona vipande vya siagi, au iwapo mousseline yako imevunjika, sio tatizo, inaweza kurekebishwa.
19. Katika hali hiyo, chukua tochi na upashe moto pande za sufuria huku ukiendelea kupiga, krimu itakuwa laini polepole (kama huna tochi, weka sufuria kwa sekunde chache juu ya maji ya moto mengi, kisha piga, na rudia mpaka upate matokeo mazuri).
20. Kisha, endelea na kuweka keki pamoja.
21. Montage : Pears 5 (rekebisha kulingana na ukubwa wao, inapaswa kuzunguka duara na nusu pears) 1 ndimu Kata génoise kwa pande mbili, na jaza sehemu zote mbili kwa kutumia brashi.
22. Weka duara lako kwenye sahani ya kutumikia, kisha weka rhodoid ndani.
23. Weka nusu pears (ambazo utakuwa umeweka kidogo na ndimu awali ili kuepuka kuzigeuza) zilizokatwa kama inavyoonyeshwa kwenye picha kando ya duara.
24. Kata tena génoise kupata kipenyo sahihi, na weka chini ya duara.
25. Panga kidogo ya krimu mousseline juu ya génoise na kwenye pande kufunika pears, kisha weka ya pears zilizokatwa vipande vidogo juu (kwa kutumia tena mabaki ya pears kutoka pande za nje).
26. Funika na krimu mousseline, kisha génoise ya pili.
27. Maliza na krimu mousseline kidogo sana na lainisha vizuri juu.
28. Weka poirier kwenye friji kwa muda wa angalau masaa 2 hadi 3.
29. Finitions : ya krimu ya kioevu nzima ya sukari ya unga 1 peari Tonka bean Unga wa vanilla Toa poirier kutoka mold (ikiwa huna uwezo wa kula mara moja, usiondoe rhodoid bado).
30. Piga krimu ya kioevu na sukari ya unga mpaka upate cream ambayo ni thabiti.
31. Kata peari ikawa nusu na vipande vidogo, andika juu ya keki.
32. Kisha, panga krimu juu ya poirier, kisha upambe na kidogo ya tonka bean iliyopondwa na unga wa vanilla.
33. Na hapo ni tayari, poirier yako iko tayari, tafadhali kufurahia!