

Fraisier ya vanilla (bila gluteni)

Ingrédients

- 80g ya weupe wa mayai
- 80g ya sukari ya castor
- 40g ya unga wa lozi
- 40g ya sukari ya unga
- 150g ya maziwa
- 150g ya krimu ya kioevu
- 25g ya sukari
- 30g ya cornstarch
- 1 mbo ya vanilla
- 20g ya yai la njano
- 20g ya sukari
- 90g ya sukari
- 45g ya weupe wa yai
- 145g ya siagi ya pommade
- 75g ya meringue ya kiitaliano
- 100g ya krimu ya kioevu ya 30 au 35%
- 25g ya sukari ya unga

Préparation

1. Tulipita nusu ya mwezi wa Aprili, ilikuwa ni wakati wa kuandaa fraisier yangu ya kwanza ya mwaka!
2. Hapa hakuna krimu ya mousseline au diplomate, bali krimu ileile ninayotumia katika Paris-Brest yangu, yenye muundo mwepesi na laini, ambayo itakufanya ule vipande viwili vya fraisier yako bila shida ;) Na pia haina gluten, kwani nimeitengeneza na biskuti ya succès iliyo na unga wa lozi tu.
3. Hatimaye, na bila shaka, kiasi kikubwa cha jordgubbar zilizo na harufu nzuri na vanilla ya Norohy/Valrhona kwa ladha iliyo bora.
4. Viungo: Nimetumia vanilla ya Valrhona: code ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (affiliated).
5. Vifaa: Mashine ya kupika Kipima joto Visu Sahani yenye matundu Mifuko ya chuma Chuma cha 10mm Chuma kidogo cha four 14mm Kipande cha 18cm Rhodoid Muda wa maandalizi: 1h20 + 20 dakika za kupikaKwa fraisier ya kipenyo cha 18cm: Biskuti ya succès: ya weupe wa mayai ya sukari ya castor ya unga wa lozi ya sukari ya unga Piga weupe wa mayai huku ukiongeza sukari ya castor kidogo kidogo hadi kupata meringue ngumu na yenye kung'aa.
6. Ongeza unga wa lozi na sukari ya unga iliyochujwa kwa uangalifu kwa kutumia spatula.
7. Wakati unga umekuwa mchanganyiko mzuri, mimina katika mfuko wa pipping uliowekwa chuma laini ya 10mm, kisha piga duara mbili za kipenyo cha 18cm kwenye sahani iliyofunikwa na karatasi ya kuoka.
8. Weka kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 170°C kwa takriban dakika 20, biskuti hiyo inapaswa kuwa crispy nje.
9. Krimu ya vanilla: Krimu pâtissière: ya mayai yote ya maziwa ya krimu ya kioevu ya sukari ya cornstarch 1 mbo ya vanilla Piga mayai na sukari na cornstarch.
10. Chemsha maziwa na krimu na mbegu za mboya ya vanilla (ikiwa na muda, unaweza kuruhusu mchanganyiko kuul sabas ua kupa ladha zaidi).
11. Mimina nusu ya kioevu moto juu ya mayai huku ukichanganya vizuri, kisha rudisha yote kwenye sufuria.
12. Pika kwenye moto wa kati huku ukipiga muziki hadi krimu iwe na unene.
13. Baadaye, weka filamu kwenye uso wake na ubaridi kabisa.

14. Krimu anglaise: ya maziwa ya yai la njano ya sukari Piga yai la njano na sukari, kisha ongeza maziwa.
15. Pika kwenye moto wa chini huku ukichanganya bila kusimama hadi kufikia joto la 85°C na kisha mimina kwenye chombo kingine na ukae ubaridi (lazima iwe kwenye joto la kawaida wakati wa kuongeza siagi).
16. Meringue ya kiitaliano: ya maji ya sukari ya weupe wa yai Mimina maji na sukari katika sufuria.
17. Wakati syrup inafikia 110°C, anza kupiga weupe wa yai.
18. Mara syrup inafikia joto la 121°C, mimina kwa laini juu ya weupe wa yai ambao unapaswa kuwa laini lakini sio ngumu.
19. Endelea kupiga kwa kasi hadi meringue iwe baridi na ngumu na inang'aa.
20. Krimu ya butter: Krimu anglaise ya siagi ya pommade Kwa hatua hii, siagi inapaswa kuwa laini ya pommade, ni muhimu sana, vinginevyo krimu inaweza kugawanyika.
21. Piga siagi ya pommade, kisha mimina kwa laini juu yake krimu anglaise iliyo kwenye joto la kawaida huku ukiendelea kupiga.
22. Endelea hadi krimu iongezeke na iwe nyeupe (ikiwa itagawanyika, usijali, unaweza kuirekebisha).
23. Tumia tochi kwenye kuta za bakuli la mashine huku ukiendelea kupiga na krimu inapaswa kulainika.
24. Ikiwa hauna tochi, weka bakuli kwa sekunde kadhaa kwenye mvuke wa maji moto, piga tena na rudia mara nyingi kadri inavyohitajika).
25. Krimu ya vanilla: Krimu ya butter ya meringue ya kiitaliano Krimu pâtissière Chukua ya meringue ya kiitaliano.
26. Ongeza kwa uangalifu kwenye krimu ya butter kwa kutumia spatula.
27. Kisha, piga krimu pâtissière iliyopoa kuyeyusha, na ongeza krimu iliyotayarishwa awali kwa spatula.
28. Hatimaye, piga krimu kwa dakika kadhaa; mwisho, inapaswa kuwa laini na yenye majimaji.
29. Mkutano: Takriban ya jordgubbar ya krimu ya kioevu ya 30 au 35% ya sukari ya unga Weka kipande cha 18cm kwa kipenyo kwenye carton ya dhahabu au kwenye chombo chako cha kutumikia.
30. Ikiwa unacho, weka rhodoid ndani, kuondolewa itakuwa safi zaidi.
31. Kata jordgubbar nusu na zipange kwenye mzunguko wote wa kipande.
32. Kata moja ya duara biskuti kwa ukubwa sahihi na uwekee kwenye chini ya kipande.
33. Kisha, mimina nusu ya krimu unapoinua kwenye kando ili kujaza mashimo kati ya jordgubbar.
34. Kata takriban ya jordgubbar kwenye vipande vidogo.
35. Mimina nusu yake juu ya krimu, funika na krimu kidogo kisha uzae na jordgubbar zinazobaki.
36. Ongeza krimu kidogo (hifadhi kiasi kidogo kwa ajili ya kumalizia fraisier).
37. Funika na biskuti ya pili, kisha mwisho wa krimu na lainisha uso.
38. Weka fraisier kwenye friji kwa angalau masaa 2 hadi 3.
39. Kisha, piga krimu ya kioevu na sukari ya unga hadi kupata chantilly.
40. Weka kwenye mfuko wa pipping wenye kifaa cha chuma kidogo cha four cha 14mm.
41. Ondoa fraisier kutoka kwenye mold, na piga chantilly kwa nje yake.
42. Kisha wona jordgubbar nusu katikati ya keki.
43. Na voilà, fraisier yako iko tayari, furahia!