

Tropézienne ya maua ya machungwa, pistachio na rasiberi

Ingrédients

- 245g ya unga
- 7g ya hamira safi
- 85g ya siagi
- 30g ya sukari
- 1 yai
- 100g ya maziwa kamili
- 5g ya chumvi
- 15g ya dondoo la maua ya machungwa
- 1 yai kwa malengelenge
- 90g ya maji
- 15g ya dondoo la maua ya machungwa
- 60g ya sukari
- 100g ya krimu ya kioevu
- 75g ya maziwa kamili
- 50g ya sukari
- 2 mayai kamili
- 1 yai la njano
- 30g ya maizena
- 12g ya dondoo la maua ya machungwa
- 25g ya puree ya pistachio
- 200g ya krimu ya kioevu yenye 35% mafuta

Préparation

1. Kama kuna keki inayowakilisha vyema spring, majira ya kiangazi na jua, ni tropézienne!
2. Hapa katika toleo la kibinafsi na iliyotiwa harufu ya maua ya machungwa, pistachio na raspberry, keki hii sio ngumu kutengeneza ikiwa una roboti!
3. Vinginevyo, bado inawezekana lakini itakubidi kutumia nguvu ya mkono kuandaa brioche.
4. Krimu ni krimu ya diplomat, bila shaka unaweza kubadilisha harufu kwa kubadili puree ya pistachio na karanga nyingine, au kuiondoa kabisa, na kutumia vanilla badala ya maua ya machungwa kwa mfano.
5. Mwishowe, unaweza kuweka vipande vya jordgubbar badala ya raspberry, jordgubbar pia inachanganya vyema na maua ya machungwa na pistachio!
6. Vifaa: Robot pâtissier Fouet Plaque perforée Poches à douille Douille 12mm Cercle de 8cm Viambatanishi: Nimetumia puree ya pistachio Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kwa 5% ya punguzo kwenye tovuti yote (sio kiungo).
7. Wakati wa maandalizi: 1 saa + dakika 12 za kuoka Kwa tropéziennes 13 binafsi: Brioche: ya unga ya hamira safi ya siagi ya sukari 1 yai ya maziwa kamili ya chumvi ya dondoo la maua ya machungwa 1 yai kwa malengelenge Weka maziwa na hamira iliyokandwa chini ya chungu.
8. Funika na unga.
9. Ongeza, na kando, sukari, chumvi na yai.
10. Anza kukanda kwenye kasi ndogo hadi upate mchanganyiko laini, kisha ongeza kasi kidogo ili kupata mpira mwororo unaotoka kwenye ukuta wa bakuli.
11. Ongeza siagi na anza tena kukanda hadi unga utoke tena kwenye ukuta wa bakuli.
12. Baada ya kukanda, unga unapaswa kuunda utando.
13. Tengeneza mpira, kisha weka unga katika baridi kwa angalau masaa 2.

14. Wakati huo, unaweza kuandaa syrup ya kumwagilia na krimu ya keki.
15. Baada ya kupumzika, sukuma unga na tengeneza mipira ya .
16. Sukuma kisha weka katika duara za sentimeta 8 kwa kipenyo.
17. Paka malengengele brioches na yai lililopigwa (nimeilainisha kwa maziwa kidogo), kisha ziache zikue kwa saa 1 hadi 1.
18. 30, kulingana na halijoto.
19. Kisha, paka tena malengengele mara ya pili kisha ziece kwenye tanuri lililowashwa hadi 180°C kwa dakika 12.
20. Ziache zipowe kabisa.
21. Syrup ya maua ya machungwa: ya maji ya dondoo la maua ya machungwa ya sukari Chemsha maji na sukari, kisha ongeza dondoo la maua ya machungwa.
22. Kata brioches mbili, kisha ziweke moist sehemu zote mbili za kila brioche kwa brashi.
23. Krimu diplomat ya maua ya machungwa & pistachio: ya krimu ya kioevu ya maziwa kamili ya sukari 2 mayai kamili 1 yai la njano ya maizena ya dondoo la maua ya machungwa ya puree ya pistachio ya krimu ya kioevu yenye 35% mafuta Anza na krimu ya keki: changanya maziwa na krimu na chemsha.
24. Piga mayai, yai la njano, sukari na maizena.
25. Ongeza nusu ya maziwa yenye joto huku ukikoroga, kisha ushike yote kwenye sufuria.
26. Pika huku ukikoroga kwa nguvu katika moto wa kati hadi krimu inyemeke.
27. Hivyo moto ukiondolewa, ongeza maua ya machungwa na puree ya pistachio.
28. Kisha, mimina krimu kwenye chombo kingine na ifunge nayo kwa muda na ipoze kwenye friji (ikiwa una haraka, unaweza pia kuweka barafu juu ya filamu ya plastiki, krimu itapoa haraka).
29. Pindi krimu ya keki inavyopoa, piga krimu ya kioevu hadi isiwe thabiti sana, kisha ichukue tatu na inga nguvu kwa krimu ya keki.
30. Ongeza iliyobaki ya chantilly polepole kwa kutumia maryse, kisha weka krimu kwenye mfuko wa mkia wenye mviringo.
31. Mkusanyiko: Raspberry chache Sukari ya unga (hiari) Paka krimu diplomat kwenye msingi wa kila brioche, kisha ongeza raspberry moja (au mbili) juu yake, kabla ya kuzifunga tropéziennes.
32. Piga sukari kidogo ya unga, kisha jiburudishe!