

Keki ya Strawberry na Basil.

Ingrédients

- 300g ya jordgubbar
- 15g ya siki ya balsamu nyeupe
- 20g ya asali
- 60g ya sukari
- 60g ya unga
- 60g ya sukari
- 35 ya maizena
- 125g ya maziwa yote
- 120g ya krimu ya maji yote
- 6g ya karatasi za basiliki
- 25g siagi (1)
- 100g ya siagi laini (2)
- 150g ya jordgubbar
- 150g ya krimu ya maji yote
- 20g ya sukari ya unga

Préparation

1. Na ndiyo, fraisier mpya!
2. Wakati huu, jordgubbar zimeunganishwa na basiliki, na kidogo ya siki ya balsamu nyeupe.
3. Isipokuwa hiyo, fraisier ya kawaida kabisa: génoise, krimu ya mousseline na bila shaka jordgubbar nyingi!
4. Vifaa: Mashine ya kupikia Chombo cha kupiga Plaque perforée Poches à douille Douille saint honoré de Buyer Kipande cha 20cm Muda wa maandalizi: saa 1 + kupika na kupumzisha Kwa fraisier ya kipenyo cha 20cm: Jordgubbar na basiliki & balsamu nyeupe: ya jordgubbar ya siki ya balsamu nyeupe Karatasi kumi na mbili za basiliki ya asali Kata jordgubbar vipande vidogo, kisha ongeza asali, siki na asali.
5. Acha mchanganyiko huo kutonenga kwa saa kadhaa.
6. Génoise: Mayai 2 ya sukari ya unga Piga mayai na sukari kwa dakika kadhaa mpaka upate mchanganyiko mkubwa.
7. Kisha ongeza unga uliopembeni kwa kutumia maryse, kumimina mchanganyiko kwenye kipande cha kipenyo cha 20cm na uoka génoise hiyo kwenye oveni umepashwa moto kwa 180°C kwa takriban dakika 15.
8. Génoise inapaswa kuwa na rangi ya dhahabu na imejaza.
9. Acha ipoe.
10. Krimu ya mousseline ya basiliki: Yai 1 ya sukari 35 ya maizena ya maziwa yote ya krimu ya maji yote ya karatasi za basiliki siagi (1) ya siagi laini (2) Jotoa maziwa na krimu na basiliki iliyokatwa vizuri, kisha weka filamu kwenye sufuria na acha ipafu kwa dakika 30.
11. Kisha, changanya kioevu na kisha kiuchemsha tena.
12. Piga yai na sukari na maizena.
13. Kumimina nusu ya kioevu kwenye mchanganyiko uliopita, kisha mwaga yote kwenye sufuria.
14. Joto krimu kwenye moto wa kati wakati ukipiga mfululizo.
15. Ondoa kwenye moto, ongeza siagi (1).
16. Acha krimu irudi kwenye joto la kawaida.
17. Ikiwa imepoa, piga hiyo wakati unaongeza kidogo kidogo siagi (2).
18. Piga kwa dakika kadhaa ili kupata krimu laini, iliyojaza, na ya povu.

19. Pata kwa mtihani mara moja.
20. Mkusanyiko: ya jordgubbar ya krimu ya maji yote ya sukari ya unga Kata jordgubbar nusu, na ziweke kando ya mduara uliovikwa kwa rhodoid.
21. Kata génoise mara mbili.
22. Piga zilizobaki za jordgubbar na basiliki na balsamu nyeupe huku ukiokoa juisi.
23. Ili uweze kumaliza utumia sahani.
24. Weka nusu ya kwanza ya génoise katikati ya jordgubbar, ukaikate kidogo ikihitajika.
25. Ifunike kwa krimu ya mousseline, kisha ongeza jordgubbar na basiliki.
26. Weka kipande cha pili cha génoise, pia kilichonja na kumaliza na mwisho wa krimu.
27. Weka fraisier kwenye baridi kwa angalau saa 2.
28. Kisha, piga krimu na sukari ya unga kwa chantilly.
29. Ondoa fraisier, weka chantilly juu yake, upambaji na makaratasi machache ya basiliki, kisha uwe na furaha!