

Keki ya Savoie (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 290g ya mayai meupe
- 150g ya sukari pana (sukari ya unga kwa mimi)
- 100g ya unga T45
- 90g ya unga wa kastani
- 150g ya sukari ya muscovado
- 130g ya siagi ya koroga (karibu 160g ya siagi)
- 3 maganda ya vanila (moja tu kwa mimi)

Préparation

1. Ikiwa una dakika chache mbele yako, nakushauri ukae kwenye ukurasa huu ili kutengeneza kichocho hiki ambacho kitakushawishi hakika!
2. Kichocho rahisi, cha haraka, kinachohitaji vifaa vichache lakini hasa kitamu. Nilipenda sana keki hii ya Savoie yenye wepesi, laini, na yenye ukoko wa krispi.
3. Karibu huwezi kuhisi unga wa kastani, lakini ukiunganishwa na sukari ya muscovado, hutoa harufu nzuri sana kwenye keki.
4. Mwishowe, kichocho hiki kawaida hutakiwa kufanywa kwenye moldi yenye umbo la nyota, kama ilivyoelezwa kwenye kitabu Opéra cha Cédric Grolet, lakini unaweza kama mimi kutumia moldi la chaguo lako (kuwa makini, moldi iwe ya kutosha kwa kuwa keki huongezeka wakati wa kuoka).
5. Viungo: Nilitumia vanila Koro : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (si mnufaika).
6. Washa oveni hadi 175°C.
7. Paka siagi moldi yako na tumia sukari vizuri kuitapaka.
8. Anza kwa kutengeneza siagi ya koroga ili kuiacha ipoe kabla ya sehemu inayofuata ya kichocho: yayusha karibu ya siagi na uache kwenye moto hadi iache kupasuka, inahitaji kuwa imepata rangi kahawia na kunukia koroga.
9. Ilenye kwenye chombo kingine na uache ipoe.
10. Piga mayai meupe na sukari ya pana/unga hadi upate meringue laini, inayong'aa na ngumu.
11. Ongeza kwa uangalifu na spatula unga uliopakiwa pamoja na sukari ya muscovado.
12. Mimina theluthi moja ya mchanganyiko huu pamoja na mbegu za vanila kwenye siagi, changanya vizuri ili kupata mchanganyiko wenye usawa, kisha rudisha kwenye sehemu iliyobaki ya mchanganyiko.
13. Changanya kwa uangalifu na spatula, kisha mimina mchanganyiko kwenye moldi mara moja.
14. Nyunyiza sukari ya unga, kisha weka kwenye jiko kwa dakika 35 za kuoka.
15. Ukimaliza, toa kwenye moldi mara moja na acha ipoe kwenye rack kabla ya kufurahia!