

Nougat baridi pistachio & rasiberi

Ingrédients

- 60g ya mayai meupe
- 40g ya maji
- 150g ya sukari
- 500g ya krimu ya maji na 35% ya mafuta
- 200g ya pistachio

Préparation

1. Wazo jipya la kitindamlo kilichogandishwa bila kutumia mashine ya kutengeneza aiskrimu wala oveni!
2. Kwa nougat hii ya kugandishwa utahitaji tu kuwa na kipima joto na mashine ya kuchanganya umeme ili uweze kufurahia baada ya dakika chache za maandalizi Niliifanya kwa ladha ya pistachio/raspberry, lakini unaweza kuweka matunda yoyote unayopenda na kubadilisha mchuzi wa raspberry na tunda lingine au caramel, chokoleti; mawazo machache ya kukupa hamasa: pistachio/mchuzi wa apricot, hazelnut/caramel, almond/chokoleti nyeusi, pecan/chokoleti ya maziwa, hazelnut/ passion fruit, almond/blueberry.
3. Vifaa : Mashine ya keki Kipima joto Viungo : Nimetumia pistachio za Koro : andika ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (si uhusiano wa kibiashara).
4. Muda wa maandalizi: dakika 30 + muda wa kuchanua kwenye friza Kwa mold ya keki ya urefu wa 25 hadi 30cm: Meringue ya Kiitaliano : ya mayai meupe ya maji ya sukari Tayarisha sharubati kwa maji na sukari.
5. Wakati sharubati inafikia 110°C, anza kupiga mayai meupe.
6. Wakati inafikia 121°C, mimina juu ya mayai ambayo yanapaswa kuwa laini lakini sio ngumu.
7. Piga kwa kasi ya juu hadi upate meringue laini, yenye kung'aa na iliyopoa.
8. Chantilly : ya krimu ya maji na 35% ya mafuta Piga krimu ya maji kuwa chantilly.
9. Nougat ya kugandisha : ya pistachio Mchuzi wa raspberry + raspberry mbichi Changanya meringue ya kiitaliano na chantilly, kisha ongeza pistachio.
10. Mimina mchanganyiko katika mold ya keki iliyofunikwa na plastiki, kisha weka kwenye friza.
11. Wakati nougat ya kugandishwa imechukua, iondoe kwenye mold, kisha itumie na mchuzi wa raspberry na raspberry mbichi.
12. Furahia!