

Mkate wa majimaji wa pistashio na maua ya machungwa

Ingrédients

- 200g ya chokoleti ivore
- 290g ya krimu ya kioevu yenye 35% ya mafuta
- 15g ya asali
- 60g ya purée ya pistashi
- 2g ya kielelezo cha maua ya machungwa
- 100g ya maziwa kamili
- 100g ya unga T55
- 70g ya siagi
- 70g ya mayai kamili
- 120g ya njano za mayai
- 140g ya nyeupe za mayai
- 85g ya sukari
- 30g ya maziwa
- 7g ya kielelezo cha maua ya machungwa
- 130g ya [praline pistachio](https://www.iletaitungateau.com/articles/21)
- 100g ya pistachio iliyopigwa

Préparation

1. Kama kila mwaka, ninakuletea kichocheo cha keki ya Yule ambacho hakihitaji vifaa vingi, na hasa wala sufuria ya bûche wala kifriji: bûche inayovingirishwa, safari hii ikiwa na ladha za pistachio na maua ya machungwa.
2. Faida ni kwamba kichocheo hiki kinaweza kugeuzwa kulingana na matunda makavu (na mchanganyiko wa chaguo lako): praline ya pecan na syrup ya maple, praline ya mlozi na vanilla, praline ya hazelnut na tonka bean.
3. kichocheo kinabaki kilekile Kwa biskuti, nimetumia tena kichocheo cha biskuti pâte à choux cha Cyril Lignac katika kichocheo chake cha keki iliyovingirishwa ya limao na hazelnut.
4. Viungo: Nimeutumia chokoleti Ivoire kutoka Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (affiliate).
5. Nilitumia pistachio na purée ya pistachio ya Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (non-affiliate).
6. Chemsheni nusu ya krimu na asali, kisha mimina juu ya chokoleti na purée ya pistachio.
7. Changanya na maryse au blender inayozamishwa.
8. Ongeza kisha krimu iliyobakia na maua ya machungwa, kisha changanya tena.
9. Funika ganache kwa plastiki kisha weka kwenye friji kwa usiku.
10. Chemsheni maziwa na siagi.
11. Ondoa kwenye moto, ongeza unga mara moja ukikoroga vizuri na kijiko cha mbao, kisha rudisha sufuria kwenye moto wa kati ili kukaanga unga (yaani kuikoroga juu ya moto kwa dakika kadhaa hadi kuwe na utando upande wa chini wa sufuria).
12. Hamisheni unga kwenye bakuli la roboti lililo na blade na ianzishe hadi mvuke utakapokuwa umeshaacha unga.
13. Ikiwa huna roboti, unaweza kuchanganya kwa kutumia spatuli, itakuchukua muda zaidi.
14. Kisha ongeza pole pole mayai kamili na njano za mayai hadi upate unga ulio sawa.
15. Piga nyeupe za mayai hadi zinye, kisha zilize na sukari hadi zilainike kabisa.

16. Ongeza kijiko cha meringue kwenye pâte à choux ukikoroga kwa nguvu, kisha ongeza iliyobakia kwa upole kwa kutumia spatuli.
17. Gawa unga katika sehemu mbili, na umwage kila sehemu kwenye bamba lenye karatasi ya kuoka au karatasi ya kuoka.
18. Weka biskuti zote mbili kwenye oveni iliyotangulia moto wa 180°C kwa dakika 15 hadi 20 (angalia mwisho wa kuoka, biskuti zinapaswa kubaki laini ili uweze kuviringisha).
19. Acha zipoe.
20. Changanya viungo viwili, kisha chovya biskuti kwa kutumia brashi.
21. Piga ganache hadi ifikie muundo wa cream.
22. Mwaga ganache juu ya kila moja ya biskuti mbili (ukihifadhi kwa ajili ya kumalizia).
23. Ongeza alama za praline pistachio.
24. Viringisha biskuti zote mbili moja baada ya nyingine.
25. Funika bûche na tabaka nyembamba ya ganache iliyopigwa juu ya pistachio, kisha upambe na pistachio zilizopigwa (pia nilitoa kiasi cha ganache na douille ya saint-honoré).
26. Kata ncha kwa matokeo ya nadhifu kabisa, kisha ufurahie!