

Fraisier vanille na hazelnuti

Ingrédients

- 100g ya sukari
- 30g ya puree ya hazelnut
- 50g ya maziwa
- 1 pinch ya chumvi ya maua
- 50g ya unga
- 90g ya unga wa hazelnut
- 130g ya siagi ya hazelnut (kama 160g ya siagi)
- 90g ya maziwa
- 40g ya strawberries
- 10g ya dondoo ya vanilla
- 150g ya maziwa
- 150g ya puree ya strawberry
- 75g ya krimu ya maji
- 1 vanillin
- 90g ya vitunguu vya mayai
- 90g ya sukari ya unga
- 30g ya maizena
- 20g ya siagi laini (1)
- 85g ya siagi laini (2)
- 200g ya strawberries kwa ukingo wa fraisier
- 250g ya krimu ya maji
- 25g ya sukari ya unga

Préparation

1. Kwa wale wanaonifuata kwenye Instagram, mnajua kwamba nimesimama kidogo kufanya upishi wa keki kwa sababu nzuri zaidi, kuzaliwa kwa binti yangu Lakini nimekuwa nimerudi na mapishi mapya, na kwa kurudi kwangu nilikuwa siwezi kukuletea tu keki mpya ya fraisier!
2. Biskuti laini ya hazelnut (ambayo unaweza kwa hakika kubadilisha na mlozi au pistachio kulingana na ladha yako), krimu ya mousseline ya strawberry na vanilla, cream ya kuchapwa na bila shaka jordgubb mycket, hapa ni mapishi haya ambayo yatakuwezesha kufurahia mwisho wa msimu wa jordgubb kwa ladha nzuri!
3. Vifaa : Spatula ndogo iliyopinda Bamba la perforated Mipira ya kuchukua Douille saint honoré ya Buyer Viungo : Nimetumia unga na puree ya hazelnut Koro : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (si husika).
4. Nimetumia dondoo ya vanilla Norohy kutoka Valrhona : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (husika).
5. Biskuti laini ya hazelnut : Mayai 3 ya sukari ya puree ya hazelnut ya maziwa 1 pinch ya chumvi ya maua ya unga ya unga wa hazelnut ya siagi ya hazelnut (kama ya siagi) Anza kwa kuandaa siagi ya hazelnut: weka kwenye sufuria juu ya moto wa chini na uruhusu iive mpaka ichukue rangi ya dhahabu na ikome kulia.
6. Acha ipoe.
7. Piga mayai pamoja na sukari mpaka mchanganyiko ulainike na kuwa mweupe, kisha ongeza puree ya hazelnut na maziwa.
8. Ongeza kisha unga wa hazelnut na unga, kisha maliza na siagi ya hazelnut iliyopoa kidogo.
9. Mimina unga kwenye mviringo wa sentimita 20 hadi 22 kisha weka kwenye oveni iliyopashwa moto 170°C kwa dakika 35.
10. Acha ipoe kikamilifu.

11. Syrupu ya kulowesha strawberry & vanilla : ya maziwa ya strawberries ya dondoo ya vanilla Cathua jordgubb kisha changanya viungo 3 na weka kando.
12. Krimu ya mousseline ya strawberry & vanilla : ya maziwa ya puree ya strawberry ya krimu ya maji 1 vanillin ya vitunguu vya mayai ya sukari ya unga ya maizena ya siagi laini (1) ya siagi laini (2) Chemsha maziwa, puree ya strawberry na krimu ya maji na mbegu za vanillin.
13. Piga vitunguu vya mayai na sukari, kisha ongeza maizena.
14. Mimina nusu ya kioevu cha moto juu, kisha mimina yote ndani ya sufuria.
15. Fanya iwe nene kwa moto wa wastani ikichanganya daima.
16. Bila moto, ongeza siagi (1) na changanya vizuri.
17. Funga krimu ya patisserie kwa mawasiliano na ipoe ndani ya friji.
18. Kisha, piga siagi (2) na ongeza kwa taratibu krimu ya patisserie iliyopoa.
19. Endelea kupiga hadi upate krimu laini na yenye hewa (ikiwa vipande vichache vya siagi vinatokea, pashia kwa upole chombo cha mixer na njiti ya moto wakati unaendelea kupiga hadi krimu iwe laini).
20. Endelea mara moja kwa mkusanyiko.
21. Mkusanyiko & mwisho : ya strawberries kwa ukingo wa fraisier Takriban ya strawberries kwa ndani na mapambo ya krimu ya maji ya sukari ya unga Kata jordgubb kwa nusu na weka kwenye ukingo wa duara la sentimita 22 ambalo lilifunikwa awali na rhodoid na kuwekwa kwenye sakafu yako ya huduma.
22. Kata biskuti kwa nusu kwa unene, na kata tena kwa kipenyo kizuri.
23. Weka sehemu ya kwanza juu ya duru kisha ibane na syrupu.
24. Funika biskuti na krimu, ukilenga kujaza vizuri nafasi kati ya jordgubb.
25. Kata jordgubb kwa vipande vidogo, na uviweke juu ya krimu.
26. Funika kwa krimu ya mousseline, kisha weka biskuti ya pili.
27. Ibane, kisha funika kwa krimu iliyobaki.
28. Weka fraisier kwenye friji kwa masaa angalau 3.
29. Kisha, piga krimu ya maji na sukari ya unga hadi upate cream ya kuchapwa isiyo ngumu sana.
30. Toa fraisier kutoka kwa sindano, na uipambe kwa cream ya kuchapwa (niliitumia na mouton ya saint-honoré) na jordgubb zilizobaki kabla ya kufurahia!