

Keki ya Kihispania ya chokoleti, maua ya chumvi na trufa

Ingrédients

- 220g ya unga T55
- 50g ya kakao ya unga bila sukari
- 5g ya unga wa mahamira
- 200g ya siagi
- 200g ya sukari ya cassonade
- 1 yai
- 2 manjano ya mayai
- 20g ya ramu ya kahawia
- 300g ya maziwa kamili
- 100g ya krimu kamili ya maji
- 170g ya chokoleti nyeusi 170
- 1 yai
- 30g ya cassonade
- 25g ya unga au maizena
- 10g ya trufle
- 1 kiasi kikubwa cha chumvi ya baharini
- 10g ya trufle
- 1 yai kwa ajili ya kupakwa

Préparation

1. Kama unahisi hamu ya kula chokoleti, umefika mahali pazuri!
2. Mapishi ya leo ni keki ya Basque yenye ladha tele, chokoleti tu na nyongeza ya chumvi ya baharini na trufle.
3. Bila shaka, trufle ni hiari kabisa, inaenda vizuri na chokoleti nyeusi lakini keki ya chokoleti tu ni tamu pia Hata hivyo, nakushauri usipuuze chumvi ya baharini ambayo inasisitiza sana chokoleti Vifaa : Kipande cha upishi Sahani ya perforée Viungo : Nimetumia chokoleti ya Caraïbes & kakao ya unga kutoka Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (ushirika).
4. Muda wa maandalizi: Dakika 45 + angalau 2h ya kupumzika + dakika 45 ya kupika + baridiKwa keki ya mviringo ya 24cm ya kipenyo au keki ya mstatili ya 30cm ya urefu: Hamira ya keki ya Basque: ya unga T55 ya kakao ya unga bila sukari ya unga wa mahamira ya siagi ya sukari ya cassonade 1 yai 2 manjano ya mayai ya ramu ya kahawia Lainisha siagi na sukari.
5. Ongeza unga, kakao na unga wa mahamira, kisha changanya yai na manjano ya mayai.
6. Maliza na ramu.
7. Gawanya unga katika sehemu mbili (moja kubwa kidogo kuliko nyingine), tandaza kila sehemu kivivu (ama kwa mviringo au mstatili kulingana na msamiati uliochaguliwa kwa kupika) kati ya karatasi mbili za kupika na weka kwa baridi kwa angalau 1h (unga ukiwa laini sana, ukiwa baridi itakuwa rahisi kukabiliana na kuzama).
8. Krimu ya chokoleti & trufle: ya maziwa kamili ya krimu kamili ya maji ya chokoleti nyeusi 170 1 yai ya cassonade ya unga au maizena ya trufle Weka maziwa na krimu kupasha joto ndani ya sufuria.
9. Wakati huo huo, piga manjano ya mayai na sukari na unga.
10. Wakati maziwa yanapochemka, mimina juu ya mayai huku ukipiga.
11. Rejesha yote kwenye sufuria na pika kwa moto wa kati huku ukikoroga kila wakati.
12. Wakati krimu imekuwa nene, ongeza chokoleti iliyokatwa ndani kisha trufle iliyokunwa na koroga hadi upate krimu iliyonganishwa.
13. Toa krimu kwenye chombo, ifunike na weka kwenye baridi hadi uingizaji.

14. Uingizaji & upikaji: 1 kiasi kikubwa cha chumvi ya baharini ya truffe 1 yai kwa ajili ya kupakwa Zama chombo au duara na hamira kubwa zaidi.
15. Itawanya na chumvi ya baharini.
16. Mimina krimu ya chokoleti ndani na lainisha vizuri sehemu ya juu.
17. Ongeza copette ndogo za truffe.
18. Funika na hamira ya pili huku ukifunga kwa pamoja pande mbili ili krimu isiweze kutoka.
19. Piga yai moja, na paka juu ya keki nayo.
20. Preheat oveni hadi 200°C.
21. Wakati oveni imepashwa, paka keki mara ya pili, na tengeneza mistari juu yake na nyuma ya kisu.
22. Weka keki kwenye oveni huku ukishusha joto hadi 180°C na pika kwa takriban dakika 45.
23. Achia kabisa kabla ya kufungua kutoka kwenye chombo na kujiburudisha!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com