

Keki ya chokoleti mara tatu

Ingrédients

- 135g ya unga
- 180g ya sukari
- 25g ya kakao ya unga bila sukari
- 6g ya poda ya kuoka
- 1 yai
- 45g ya chokoleti nyeusi yenye 80% kakao
- 75g ya siagi
- 115g ya maziwa kamili
- 35g ya chokoleti ya maziwa yenye 46% ya kakao
- 35g ya puree ya almond (au karanga)
- 40g ya vipande vya crepe vilivyovunjika
- 150g ya chokoleti nyeupe
- 80g ya krimu ya maji
- 15g ya asali isiyo na harufu
- 250g ya chokoleti nyeusi yenye 66% ya kakao
- 60g ya mafuta yasiyokuwa na harufu aina ya mbegu za zabibu
- 85g ya chokoleti ya maziwa yenye 40% ya kakao
- 15g ya mafuta yasiyokuwa na harufu aina ya mbegu za zabibu
- 20g ya chokoleti nyeupe

Préparation

1. Na ndiyo, licha ya kitabu na baadhi ya mapishi tayari yapo hapa, bado nina mawazo mapya ya mapishi ya keki Hapa niko na keki ya chokoleti mara tatu, imejazwa na chokoleti ya maziwa inayovunjika na kufunikwa na ganache laini ya chokoleti nyeupe.
2. Faida ya mold hii ya keki yenye insert, ni kwamba inaruhusu kubadilisha keki ya chokoleti rahisi kuwa "jombo" dessert inayoonekana zaidi iliyotamaniwa!
3. Lakini bila shaka kama huna, unaweza tu kusambaza crunchy chini ya keki badala ya kuijaza Vifaa: Mold ya keki yenye insert Viungo: Nimetumia chokoleti za Komuntu, Bahibé & Waina (ambazo unaweza kuzibadilisha na Ivoire) kutoka Valrhona : code ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (affiliate).
4. Muda wa maandalizi: Dakika 45 + Saa 1 ya kuoka Kwa keki ya urefu wa 20cm: Keki ya chokoleti: ya unga ya sukari ya kakao ya unga bila sukari ya poda ya kuoka 1 yai ya chokoleti nyeusi yenye 80% kakao ya siagi ya maziwa kamili Changanya unga, sukari, kakao na poda ya kuoka.
5. Ongeza yai.
6. Yeyusha chokoleti na siagi, kisha waongeze kwenye mchanganyiko wa awali.
7. Malizia kwa kuongeza maziwa, kisha mimina mchanganyiko kwenye mold iliyopakwa siagi & unga au iliyowekwa karatasi ya kuvishia.
8. Weka katika oven iliyokwishapashwa moto hadi 160°C kwa muda wa saa 1, kisu kinachochomwa kwenye keki kinapaswa kutoka kikiwa kavu mwisho wa kuoka.
9. Muache ipoe kwa dakika chache, kisha toa mold ya keki na uache ipoe kabisa.
10. Kiungo cha crunchy ya chokoleti ya maziwa: ya chokoleti ya maziwa yenye 46% ya kakao ya puree ya almond (au karanga) ya vipande vya crepe vilivyovunjika Yeyusha chokoleti, ongeza puree ya almond na vipande vya crepe vilivyovunjika.
11. Unapokuwa keki imepoa, jaza insert na crunchy, kisha iweke kwenye friji ili kuifanya ikunjuike.

12. Ganache ya chokoleti nyeupe: ya chokoleti nyeupe ya krimu ya maji ya asali isiyo na harufu Yeyusha chokoleti.
13. Pasha moto krimu na asali, kisha mimina kwa mara tatu kwenye chokoleti huku ukichanganya vizuri baada ya kila kuongeza.
14. Acha ikunjuike, kisha tandaza ganache kwenye keki.
15. Glaçage: Nimetayarisha glaçage ya chokoleti nyeusi ambayo nimemimina juu ya keki yote, kisha kidogo ya glaçage ya chokoleti ya maziwa ambayo nimeongeza mahali pengine, na mwisho nimempashia kidogo ya chokoleti nyeupe kuongeza michirizi na kuwa na glaçage ya chokoleti 3; ikiwa ni lazima, unaweza kufanya tu glaçage ya chokoleti nyeusi ya chokoleti nyeusi yenye 66% ya kakao ya mafuta yasiyokuwa na harufu aina ya mbegu za zabibu ya chokoleti ya maziwa yenye 40% ya kakao ya mafuta yasiyokuwa na harufu aina ya mbegu za zabibu ya chokoleti nyeupe Yeyusha chokoleti nyeusi na ongeza mafuta yasiyokuwa na harufu.
16. Yeyusha chokoleti ya maziwa na ongeza mafuta.
17. Wakati glasaji ipo kwenye 35% takribani, mimina kwanza glaçage nyeusi juu ya keki yote iliyo kwenye gridi.
18. Kisha, mimina glaçage ya chokoleti ya maziwa mahali pengine.
19. Hatimaye, yeyusha chokoleti nyeupe na "piga mswaki" keki na brashi.
20. Acha kioe kabla ya kufurahia!