

Keki za vanilla zenye umbo la mwamba

Ingrédients

- 75g ya chokoleti nyeupe
- 300g ya krimu ya maji yenye angalau 30% ya mafuta
- 75g ya maji
- 75g ya maziwa
- 3g ya asali
- 60g ya siagi
- 90g ya unga wa T55
- 150g ya mayai
- 500g ya chokoleti ya maziwa kwa 46% ya kakao
- 100g ya karanga za hassel zilizokaangwa na kukatwa

Préparation

1. Naamini niko katika kipindi cha chokoleti sana kwa sasa, lakini ni kweli kwamba matunda ya msimu hayanihamasishi kama matunda ya masika na kiangazi.
2. nasubiri kwa hamu kurudi kwa matunda mekundu na mengineyo!
3. Kwa sasa ninajiliwaza na hizi vijichoux vilivyopambwa na vanilla.
4. Ni rahisi kabisa kufanya na ni tamu sana: vijichoux vilivyojazwa na ganache ya vanilla iliyopigwa, na kuchovywa kwenye mchanganyiko wa chokoleti ya maziwa na karanga za hassel zilizokatwa.
5. Tunaziacha zigande, na kisha tunafurahia!
6. Kwa upande wa mpangilio, unaweza kuandaa unga wa choux na ganache siku moja kabla, ili siku ya tukio uhitaji kupiga ganache, kupika vijichoux, kuvijaza na kuvilowesha.
7. Kwa kweli, faida nyingine ni kwamba unaweza kuvihifadhi kwenye friza kabla au baada ya kupakwa kwa siku kadhaa ikiwa unataka kuwa na kitindamlo kilicho tayari kwenye friza!
8. Vifaa: Bamba la kupika Mifuko ya kupikia Douille 12mm Douille 8mm Mashine ya kupika Viungo: Nimetumia vanilla kutoka Madagascar na chokoleti za Ivoire na Bahibé kutoka Valrhona: code ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (affiliated).
9. Rejesha gelatin katika bakuli la maji baridi.
10. Chemsha ya krimu na mbegu za vanilla, kisha ongeza gelatin iliyorejeshwa na iliyokamuliwa.
11. Changanya, kisha mimina kwenye chokoleti nyeupe iliyoyeyushwa au iliyokatwa.
12. Changanya vizuri hadi upate ganache yenye usawa, kisha ongeza ya krimu iliyobaki.
13. Weka filamu juu, kisha weka kwenye jokofu kwa angalau masaa 6, au usiku mmoja.
14. Chemsha maziwa, maji, siagi, sukari, chumvi na asali.
15. Wakati mchanganyiko unachemka na siagi imeyeyuka kabisa, ongeza unga kwa wakati mmoja na changanya vizuri.
16. Weka tena kwenye moto na kavuisha unga hadi ganda nyembamba itengene nje ya sufuria.
17. Mimina unga kwenye bakuli la robot lililowekwa na jani, au kwenye bakuli la pua, na uupike kwa dakika chache ili upoe na mvuke utoke.
18. Kisha ongeza mayai kwa taratibu, ukichanganya vizuri kati ya kila ongezo.
19. Unapaswa kupata unga ulio na usawa na mnene vizuri.
20. Weka unga wa choux kwenye mfuko wa kupikia wenye douille ya kipenyo cha 12mm, kisha punguza vijichoux kwenye bamba lililopakwa mafuta na vipenyo vya 2 hadi 3cm.

21. Nyunyiza tofauti ya sukari ya icing na siagi ya kakao kwenye poda (au ikiwa huna, tu sukari ya icing) kisha ingiza kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 180°C ya joto la kawaida kwa takriban dakika 30.
22. Wacha zipate baridi.
23. Piga ganache ili upate muundo wa cream.
24. Weka kwenye mfuko wa kupikia wenye douille iliyonyooka ya 8mm.
25. Toa vijichoux kuelekea chini, kisha vijae na ganache iliyopigwa.
26. Weka kwenye friza wakati wa kuandaa glasi, itakuwa rahisi zaidi na vijichoux baridi.
27. Yeyusha chokoleti kwa upole bila kuvuka 35°C.
28. Ongeza karanga za hassel zilizokatwa, changanya vizuri, kisha ingiza kidole kwenye vijichoux na vijichovyeni ndani ya glasi.
29. Zitikiseni ili kuondoa ziada, na kusugua chini ya vijichoux, kisha zilege kwenye karatasi ya mkate.
30. Wacha zigande kwenye friji kisha ufurahie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com