

Keki ya sifoni ya stroberi na vanilla

Ingrédients

- 100g ya unga
- 130g ya sukari
- 3g ya unga wa kuoka
- 2g ya chumvi
- 50g ya viini vya yai
- 100g ya wazungu wa yai
- 40g ya mafuta
- 30g ya maji
- 1 kijiko cha chai cha dondoo la vanilla
- 100g ya crème liquide ya maziwa yote
- 75g ya maziwa yote
- 1 ganda la vanilla
- 50g ya sukari
- 2 mayai kamili
- 1 kiini cha yai
- 30g ya maizena
- 2g ya gelatin (sikuweka, na nakushauri uitumie kupata crème kidogo ngumu zaidi, hasa ikiwa unatumia crème ya 30 na sio 35% ya mafuta)
- 200g ya crème liquide ya 35% ya mafuta
- 300g ya jordgubbar

Préparation

1. Mwezi wa Aprili umefika, na pamoja nao jordgubbar za kwanza!
2. Kwa hiyo hapa kuna keki rahisi na laini sana kuzitumia na kufurahia, bila kutumia muda mwingi jikoni
Vifaa: Fouet Poches à douille Douille petit four 14mm Cercle 18cm Viungo: Nimetumia vanilla ya Madagascar na dondoo la vanilla Norohy kutoka Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (imeunganishwa).
3. Muda wa maandalizi: dakika 45 + dakika 30 za kupika Kwa keki ya kipenyo cha 18/20cm: Chiffon cake: Nimechukua mapishi ya chiffon cake hii hapa.
4. ya unga ya sukari ya unga wa kuoka ya chumvi ya viini vya yai ya wazungu wa yai ya mafuta ya maji 1 kijiko cha chai cha dondoo la vanilla Changanya viini vya yai, mafuta, maji, vanilla, chumvi na nusu ya sukari na fouet.
5. Ongeza unga na unga wa kuoka uliochujwa.
6. Piga wazungu wa yai na sukari.
7. Changanya maandalizi mawili kwa uangalifu kwa mara mbili.
8. Mimina kwenye kizuizi kisichopakwa mafuta cha 18 hadi 20cm upande, kisha upike kwa takriban dakika 30 kwenye oveni iliyowashwa hadi 170°C.
9. Wacha ipoe kwa dakika chache kisha itoeni kwenye kizuizi kwa kupitisha kisu kila upande.
10. Wacha ipoe kabisa.
11. Halafu kata juu ya keki na "chimba" kwa kiasi kama inavyoonyeshwa kwenye picha: Crème diplomate ya vanilla: ya crème liquide ya maziwa yote ya maziwa yote anda la vanilla ya sukari 2 mayai kamili 1 kiini cha yai ya maizena ya gelatin (sikuweka, na nakushauri uitumie kupata crème kidogo ngumu zaidi, hasa ikiwa unatumia crème ya 30 na sio 35% ya mafuta) ya crème liquide ya 35% ya mafuta Tuanze na crème pâtissière: loweka gelatin kwenye bakuli la maji baridi.
12. Changanya maziwa na crème liquide.

13. Ongeza mbegu za ganda la vanilla lililokwaruzwa, kisha leta kwa kuchemsha, na ikiwa una muda acha iive kwa angalau dakika 30, crème yako itakuwa na ladha bora zaidi.
14. Piga mayai, kiini cha yai, sukari na maizena.
15. Ongeza nusu ya maziwa ya vanilla yaliyo moto kwa kuchochea kila mara, kisha rudisha yote kwenye sufuria.
16. Pika kwa kupiga wakati wote kwenye moto wa kati hadi crème ichipike.
17. Ondoa kwenye moto, ongeza gelatin iliyozungushwa na kupigwa.
18. Kisha, mimina crème kwenye chombo kingine na ifunike kwa plastiki na iwe baridi kwenye friji (ikiwa una haraka, unaweza pia kuweka barafu juu ya plastiki, crème itabakia haraka zaidi).
19. Wakati crème pâtissière ni baridi, panda crème liquide kuwa chantilly isiyo ngumu sana, kisha chukua theluthi moja na changanya kwa nguvu na crème pâtissière.
20. Ongeza chantilly iliyobaki kwa uangalifu kwa kutumia maryse, kisha weka crème kwenye mfuko wa pipi yenye pua ya chaguo lako (hapa, pua ya petit four ya 14mm) na endelea na mkutano.
21. Montage: ya jordgubbar Kata ya jordgubbar kwa vipande vidogo.
22. Weka iliyobaki kwa mapambo ya keki.
23. Gandisha keki na crème kidogo, kisha funika kwa vipande vya jordgubbar.
24. Funika na crème.
25. Mwisho, piga crème iliyobaki kwenye keki na upambe na jordgubbar chache kabla ya kufurahia!