

Fraisier kwa krimu diplomate ya pistachio

Ingrédients

- 25g ya pistachio iliyosagwa
- 135g ya sukari ya icing
- 115g ya unga wa mlozi
- 150g ya ute mweupe wa mayai
- 50g ya sukari ya kawaida
- 20g ya puree ya pistachio (natumia ya Jean Hervé ambayo naipata kwenye duka la vyakula vya asili)
- 250g ya maziwa
- 250g ya cream kioevu
- 100g ya sukari
- 80g ya viini vya mayai
- 25g ya unga
- 30g ya unga wa mahindi
- 50g ya siagi
- 10g ya gelatin (niliweka 7g lakini cream yangu haikuwa nzuri sana, na joto zaidi ikiwa ingelifanywa tena ningeweka kidogo zaidi ya gelatin)
- 45g ya praliné pistachio
- 30g ya puree ya pistachio
- 400g ya cream kioevu
- 400g ya cream nzima kioevu
- 40g ya mascarpone
- 60g ya sukari ya icing

Préparation

1. Siku chache zilizopita ilikuwa ni siku ya kuzaliwa kwa dada yangu, mpenzi mkubwa wa jordgubbar, na kwa hivyo kwa ajili ya tukio hilo nilitengeneza hii fraisier ya pistachio.
2. Haihitaji muda mrefu sana wala si ngumu kuandaa, kwa hivyo usiogope kujaribu, haswa kwa sababu unaweza kubadilisha mapambo ya keki kulingana na ladha yako/muda uliyo nao.
3. Ili kupata keki iliyo nyepesi sana, nilibadilisha cream ya jadi ya mousseline (ya siagi) na cream ya diplomas (ya kupiga).
4. Iliweza kushikwa, lakini haikuwa nzuri sana kwa hivyo kama ninavyosema hapa chini kwenye kichocheo, nakushauri kuongeza kidogo kiasi cha gelatine na kutayarisha fraisier mapema vya kutosha ili iweze kuchukua muda wa kutosha ndani ya friji.
5. Kwa mfano, unaweza kutayarisha cream ya patisserie usiku wa kabla ili iwe na usiku wa kupoa, kisha ufanye mkusanyiko asubuhi iliyofuata baada ya kuoka diski za dacquoise kwa ajili ya kufurahia jioni.
6. Ikiwa hupendi pistachio, unaweza bila shaka kutengeneza fraisier hii na cream ya diplomas ya vanila.
7. Hivyo hivyo, unajua yote, sasa cha kufanya ni kujaribu tu!
8. Changanya unga wa mlozi, pistachio, na sukari ya icing.
9. Piga ute mweupe wa mayai hadi kuwa imara kisha ongeza sukari ya kawaida.
10. Mara tu yanapo kuwa imara vizuri, ongeza puree ya pistachio kisha unga kwa uangalifu na spatula.
11. Weka mchanganyiko kwenye mfuko wa mapambo ulio na pua laini.
12. Shinikiza duara mbili za kipenyo cha takriban 23cm kwenye treya zilizowekwa karatasi ya kuoka, kisha upake kwenye tanuri kwa nyuzi 180°C kwa dakika kumi hivi (kidogo zaidi kulingana na oveni yako, biskuti lazima iwe imepikwa lakini inapaswa kuwa yenye unyevu).
13. Weka majani ya gelatin katika bakuli kubwa la maji baridi.

14. Weka maziwa na cream na vanila kwenye sufuria na leta ya chemka.
15. Piga viini vya mayai na sukari kisha na unga na unga wa mahindi kisha mimina kioevu moto juu yake ukichanganya vizuri.
16. Rudisha mchanganyiko wote kwenye sufuria na upike kwa dakika chache huku ukikoroga kila mara, hadi upate cream ya patisserie nene vya kutosha.
17. Ongeza kisha gelatin iliyomwagiwa na iliyokamuliwa vizuri na siagi kwa vipande vidogo, na changanya vizuri kupata cream yenye usawa.
18. Tia kisha praliné na puree ya pistachio, kisha tia cream kwenye sahani ya gratin na ifunike kwa plastiki kabla ya kuiweka kwenye friji.
19. Tengeneza cream ya diplomas tu wakati wa mkusanyiko.
20. Piga cream kioevu kwa kuipiga na kuongezea cream ya patisserie baridi ya pistachio.
21. Weka cream ya diplomas iliyopatikana kwenye mfuko wa mapambo.
22. Weka duara kwenye kadi ya dhahabu au kwenye sahani ya kuhudumia, kisha weka rhodoid ndani ya duara.
23. Panga jordgubbar ili kuzitoa zile zinazolingana vizuri na zikate katikati.
24. Weka nusu-jordgubbar ndani ya duara.
25. Kata tena diski za dacquoises ili ziweze kuingia ndani ya duara lenye nusu-jordgubbar.
26. Weka dacquoise moja chini ya duara, na ifunike na cream ya diplomas.
27. Piga pia cream ya diplomas kwenye ukingo wa duara na kati ya jordgubbar.
28. Kata jordgubbar kwenye vipande vidogo, na mimina juu ya cream ya diplomas.
29. Ziba tena na cream, kisha weka duara la pili la dacquoise.
30. Malizia na cream iliyobaki kisha ipanguse hadi kwenye urefu wa duara.
31. Weka fraisier kwenye friji kwa masaa kadhaa (au hata usiku mzima).
32. Inapokuwa imechukuliwa, na muda mfupi kabla ya kuitumikia, piga cream na cream kioevu, mascarpone na sukari ya icing kisha kuiweka kwenye mfuko wa mapambo ulio na pua ya saint-honoré (au chaguo lako) na muntuango juu ya fraisier ukianza kutoka ndani.
33. Hatimaye, weka jordgubbar na vipande vya pistachio kuzunguka cream, na ufurahie !