

# Raspberry na may tonka bean

## Ingrédients

- 100g ng buong itlog (2 katamtamang itlog)
- 60g ng asukal
- 60g ng harina
- 100g ng asukal
- 75g ng tubig
- 15g ng prambuwasas na sirop (o prambuwasas na alak)
- 235g ng buong gatas
- 55g ng mga yolk ng itlog (mga 3 yolk)
- 80g ng asukal
- 35g ng maizena
- 25g ng mantikilya (1)
- 100g ng mantikilya (2) na inilabas mula sa refrigerator ng ilang oras nang maaga
- 400g ng prambuwasas
- 75g ng buong likidong crème
- 10g ng powdered sugar

## Préparation

1. Narito ang isang recipe na wala pang katulad sa aking blog, ang klasikong framboisier.
2. Isang génoise, isang crème mousseline at maraming prambuwasas, at heto na ang iyong cake!
3. Medyo madali itong gawin, pinili kong lagyan ito ng lasa ng tonka bean ngunit maaari mo rin itong lagyan ng vanilla, o lemon, lime, pistachio... depende sa iyong nais!
4. Siyempre, ito ay isang pangunahing recipe kaya maaari mo rin itong gamitin upang gumawa ng fraisier, kailangan mo lamang palitan ang mga prambuwasas ng mga strawberry (sa katunayan, sa labas ng panahon, maaari mo ring gamitin ang mga kiwi, o apricot...), ang génoise at crème mousseline ay mananatiling pareho.
5. Sa katunayan, tungkol sa génoise, ginawa ko ito nang walang bain-marie ngunit kung mas gusto mo ang teknik na iyon, walang problema, ang mga sukat ay mananatiling pareho.
6. Para sa pagtatapos, naglagay ako ng kaunting chantilly na bahagyang matamis sa halip na ang klasikong almond paste ngunit maaari mo ring takpan ang cake ng mga prambuwasas o i-dekorasyon ito ayon sa iyong nais!
7. Batihin ang mga itlog kasama ang asukal sa loob ng ilang minuto (hindi bababa sa 10 hanggang 15), hanggang makuha ang isang pinaghalong maputi, napakalambot, na bumubuo ng ribbon.
8. Sift ang harina at idagdag ito kasama ang gadgad na tonka bean gamit ang isang spatula.
9. Kailangan mong ihalo ito ng kaunti lamang upang makuha ang isang homogenous na halo ngunit nananatiling magaan.
10. Ilagay sa isang hulma o bilog na may diameter na 18cm at ilagay sa preheated oven sa 180°C sa loob ng mga 15 minuto (suriin ayon sa mga oven).
11. Sirop d'imbibage: ng asukal ng tubig ng prambuwasas na sirop (o prambuwasas na alak) Pakuluan ang tubig at asukal.
12. Kapag ang asukal ay ganap na natunaw, idagdag ang prambuwasas na sirop (at kaunting gadgad na tonka bean kung nais mo), pagkatapos ay itabi.
13. Pakuluan ang gatas kasama ang gadgad na tonka bean.
14. Kasabay nito, batihin ang mga yolk ng itlog kasama ang asukal at maizena.
15. Ilagay ang kalahati ng mainit na gatas sa naunang pinaghalong habang maayos na hinahalo, pagkatapos

ay ibalik ang lahat sa kawali.

16. Magluto sa katamtamang apoy habang patuloy na binabati hanggang sa lumapot ang crème.

17. Sa labas ng apoy, idagdag ang mantikilya (1) at ihalo nang mabuti, pagkatapos ay ibuhos ang crème sa isang lalagyan (mas malaki hangga't maaari kung nagmamadali ka), takpan ito at hayaang lumamig sa refrigerator hanggang sa maging temperatura ng kuwarto (huwag itong gawing masyadong malamig upang idagdag ang mantikilya).

18. Crème mousseline: Kapag ang crème pâtissière ay nasa temperatura ng kuwarto, batihin ito upang maging makinis, pagkatapos ay unti-unting idagdag ang malambot na mantikilya (dapat itong maging malambot upang maayos na maihalo) habang patuloy na binabati.

19. Magpatuloy sa pagbabatid hanggang makuha ang isang crème mousseline na magaan, malambot at makinis.

20. Kung sakaling hindi tama ang mga temperatura at nakikita mo pa rin ang mga piraso ng mantikilya, o kung ang iyong mousseline ay naghiwalay, huwag mag-panic, maaari itong ayusin.

21. Sa kasong iyon, kumuha ng torch at initin ang mga gilid ng lalagyan habang patuloy na binabati, ang crème ay magiging makinis habang lumilipas ang panahon (kung wala kang torch, ilagay ang lalagyan sa isang mainit na bain-marie sa loob ng ilang segundo, pagkatapos ay batihin, at ulitin hanggang makuha ang magandang resulta).

22. Pagkatapos, lumipat sa pagbuo.

23. Gupitin ang génoise sa dalawa, at ibabad ang dalawang bahagi gamit ang isang brush.

24. Ilagay ang iyong bilog sa platong paghahain, pagkatapos ay ilagay ang rhodoid sa loob.

25. Ilagay ang mga kalahating prambuwasas sa paligid (naglagay ako ng dalawang antas ngunit maaari kang gumawa ng isa lamang).

26. Gupitin muli ang génoise upang makuha ang tamang diameter, at ilagay ito sa ilalim ng bilog.

27. Maglagay ng kaunting crème mousseline sa ibabaw ng génoise at sa mga gilid upang takpan ang mga prambuwasas, pagkatapos ay ilagay ang mga buo na prambuwasas sa itaas.

28. Takpan ng crème mousseline, pagkatapos ay ang pangalawang génoise.

29. Tapusin sa isang napakaliit na crème mousseline at maayos na patagin ang ibabaw.

30. Ilagay ang framboisier sa refrigerator ng hindi bababa sa 2 hanggang 3 oras.

31. Alisin ang framboisier mula sa hulma (kung hindi mo balak itong kainin kaagad, huwag alisin ang rhodoid).

32. Batihin ang likidong crème kasama ang powdered sugar hanggang makuha ang matibay na chantilly.

33. Maglagay nito sa ibabaw ng framboisier, pagkatapos ay i-dekorasyon ng ilang prambuwasas at kaunting gadgad na tonka bean.

34. At heto na, ang iyong framboisier ay handa na, maaari mo nang tamasahin!