

Tonka fasulyeli frambuazlı pasta

Ingrédients

- 16 ila 18 cm çapında bir framboisier için (kalınlığına bağlı olarak) :
- 100g tam yumurta (2 orta boy yumurta)
- 60g toz şeker
- 60g un
- 18 cm çapında bir kalıba veya çemberin içine dökün ve önceden ısıtılmış 180°C fırında yaklaşık 15 dakika piirin (fırınlara göre kontrol edin).
- 100g şeker
- 75g su
- 15g frambuaz urubu (veya frambuaz likörü)
- 235g tam süt
- 55g yumurta sarısı (yaklaşık 3 sarı)
- 80g şeker
- 35g mısır niastası
- 25g tereyağı (1)
- 100g buzdolabından birkaç saat önce çıkarılmış tereyağı (2)
- 400g frambuaz
- 75g tam sıvı krema
- 10g pudra şekeri

Préparation

1. Bu blogumda henüz yer almayan klasik framboisier tarifi.
2. Bir pandispanya, bir mousseline kreması ve bolca frambuaz, işi bitirir pastanız hazır!
3. Yapması oldukça basit, ben onu tonka fasulyesi ile aromalandırmayı tercih ettim ama siz de vanilya, limon, ya da limon, antep fıstığı.
4. Benim gibi istediğiniz tatlarla da lezzetlendirebilirsiniz!
5. Elbette, bu bir temel tarif oldu u için bir fraisier yapmak için de kullanabilirsiniz, tek yapmanız gereken frambuazları çileklerle de değiştirmek (bu arada, mevsim dışı kivi veya kayısı da kullanabilirsiniz).
6.), pandispanya ve mousseline kreması aynı kalır.
7. Ayrıca, pandispanya hakkında konu uşak, ben onu benmari olmadan yaptım ama isterseniz benmari tekniğini de kullanabilirsiniz, oranlar aynı kalır.
8. Süsleme için, klasik badem hamuru yerine hafif şekerli bir krem kullanmayı tercih ettim ama pastayı frambuazlarla kaplayabilir veya istediğiniz gibi süsleyebilirsiniz.
9. Yumurtaları şekerle birkaç dakika (en az 10-15) çırpın, beyazla mı, çok kabarık bir karı mı elde edene kadar.
10. Unu eleyin ve rendelenmiş tonka fasulyesi ile birlikte bir spatula yardımıyla ekleyin.
11. Karı mının homojen olması için mümkün oldu unca az karı tırmalısınız ama hala iyi kabarması olmalı.
12. 18 cm çapında bir kalıba veya çemberin içine dökün ve önceden ısıtılmış 180°C fırında yaklaşık 15 dakika piirin (fırınlara göre kontrol edin).
13. Urup: şeker su frambuaz urubu (veya frambuaz likörü)Suyu ve şekeri kaynatın.
14. Şeker tamamen eridi inde, frambuaz urubunu (ve isterseniz biraz rendelenmiş tonka fasulyesi) ekleyin, ardından soğumaya bırakın.
15. Sütü rendelenmiş tonka fasulyesi ile kaynatın.
16. Aynı anda, yumurta sarılarını şeker ve mısır niastası ile çırpın.

17. Sıcak sütün yarısını önceki karı ımın üzerine dökün ve iyice karı tırın, ardından hepsini tencereye geri dökün.
18. Orta ate te sürekli çırparak kremanın koyula ana kadar pi irin.
19. Ate ten aldıktan sonra, tereya ını (1) ekleyin ve iyice karı tırın, ardından kremayı bir kaba dökün (acele ediyorsanız mümkün oldu unca büyük bir kap kullanın), üzerini streç filmle kaplayın ve buzdolabında oda sıcaklı ına gelene kadar so utun (çok so uk olmamalıdır, tereya ını eklemek için).
20. Mousseline Kreması: Pasta kreması oda sıcaklı ına geldi inde, pürüzsüz hale gelene kadar çırpın, ardından yava yava yumu ak tereya ını ekleyin (do ru ekilde karı ması için iyi yumu ak olmalıdır) ve sürekli çırpmaya devam edin.
21. Kremayı iyi havalandırılmı , köpüklü ve pürüzsüz bir mousseline kreması elde edene kadar çırpmaya devam edin.
22. E er sıcaklıklar iyi de ilse ve hala tereya ı parçaları görüyorsanız veya mousseline kesilmi se, panik yapmayın, düzeltilebilir.
23. Bu durumda, bir mutfak torch'u alın ve çırpmaya devam ederken kabın kenarlarını ısıtın, kremanın yava yava pürüzsüzle ecektir (e er mutfak torch'unuz yoksa, kabı birkaç saniye sıcak bir benmari üzerine koyun, sonra çırpın ve iyi bir sonuç elde edene kadar tekrarlayın).
24. Sonra montaja geçin.
25. Pandispanyayı ikiye kesin ve her iki parçayı bir fırça yardımıyla ıslatın.
26. Servis taba ınızın üzerine çemberinizi yerle tirin, ardından iç kısmına bir rhodoid yerle tirin.
27. Tüm çevresine yarım frambuazlar yerle tirin (ben iki kat yaptım ama tek kat da yapabilirsiniz).
28. Pandispanyayı do ru çapta olacak ekilde yeniden kesin ve çemberin dibine yerle tirin.
29. Pandispanyanın üzerine ve kenarlarına biraz mousseline kreması sıkın, ardından üzerine bütün frambuazlar yerle tirin.
30. Mousseline kreması ile kaplayın, ardından ikinci pandispanyayı yerle tirin.
31. Üstü düzle tirmek için çok az bir mousseline kreması ile bitirin.
32. Framboisier'i en az 2-3 saat so utun.
33. Framboisier'i kalıptan çıkarın (e er hemen yemek niyetinde de ilseniz, rhodoidi çıkarmayın).
34. Sıvı kremayı pudra ekeri ile çırpın, sert bir krem anti elde edene kadar.
35. Onu framboisier'in üzerine sıkın, ardından birkaç frambuaz ve biraz rendelenmi tonka fasulyesi ile süsleyin.
36. te, framboisier'iniz hazır, afiyet olsun!