

Dulcey kek, pecan cevizi & vanilya

Ingrédients

- 1 vanilya çubu u
- 115g dulcey
- 70g tam ya lı süt
- 1,3g jelatin
- 135g %35 ya lı sıvı krema
- 75g tereya ı
- 80g eker
- 1 yumurta sarısı
- 100g un
- 35g ceviz
- 3 yumurta
- 75g eker
- 135g dulcey
- 100g tereya ı
- 160g un
- 7g kabartma tozu
- 20g tam ya lı krema
- 20g ceviz
- 25 ila 30 dakika boyunca yaklaşık 170°C'de pi irin (keke batırılan bıça ın ucu kuru çıkmalı).
- 150g dulcey
- 20g nötr ya
- 35g ince do ranmı ceviz
- 200g %35 ya lı sıvı krema
- 20g pudra ekeri
- 25g ceviz ezmesi

Préparation

1. te birkaç hafta önce yapt ım ama yazmaya zaman bulamad ım bir kek tarifi!
2. Her yıl oldu u gibi ubat ayında kocamın do um gününü kutluyoruz ve genellikle vanilya cevizli (onun favori kombinasyonlarından biri) bir kek yapıyorum: geçen yıl bir arlot, önceki yıl bir tart yapm ım ve bu yıl çikolata dulcey, bisküvi tadındaki çikolata, ceviz ve tabi ki vanilyayla çok iyi uyum sa layan bir kek/pasta söz konusu!
3. Yapımı kolay bir kek, yalnızca namelaka buzdolabında kristalize olabilmesi için bir gün önceden ba lamanız gerekiyor.
4. Malzemeler: Krema torbası 12mm Duya 14mm Küçük fırın ucu 22cm Çember Oklava Malzemeler: Ceviz ezmesi ve ceviz Koro kullandım: ILETAITUNGATEAU kodu ile tüm sitede %5 indirim (ba lantısız).
5. Vanilya Norohy ve Valrhona'dan Dulcey çikolata kullandım: ILETAITUNGATEAU kodu ile tüm sitede %20 indirim (ba lantılı).
6. Hazırlık süresi: 1s10 + 40 dakika pi irme 22cm çapında bir kek için: Namelaka dulcey vanilya: 1 vanilya çubu u dulcey tam ya lı süt 1, jelatin %35 ya lı sıvı krema Jelatini so uk suda yeniden nemlendirin.
7. Sütü vanilya ile ısıtın, yeniden nemlendirilmi ve suyu sıkılmı jelatini ekleyin, ardından önceden eritilmi çikolatanın üzerine dökün.
8. Pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde edene kadar karı tırın, ardından so uk kremayı ekleyin ve tekrar karı tırın.
9. Namelakayı streç film ile kaplayın ve buzdolabında birkaç saat, mümkünse bir gece müddetince kristalize olmaya bırakın.
10. Pecan sablé: tereya ı eker 1 yumurta sarısı un ceviz Yumu ak tereya ını ekerle karı tırın, ardından yumurta sarısını ekleyin.

11. Daha sonra unu ekleyin ve son olarak do ranmı cevizleri ekleyin.
12. Hamuru iki ya lı ka ıt arasında açın, ardından en az 45 dakika buzdolabına koyun.
13. Sonra, üstteki ya lı ka ıdı çıkarın ve sabléyi yakla ık 15 dakika boyunca 170°C'de pi irin.
14. Fırından çıkar çıkmaz, sabléyi dikkatlice küçük kareler halinde kesin ve so umaya bırakın.
15. Tabii ki, fazla olacak ama daha az hamur yapmak zor; ayrıca sablé yalnız ba ına bir kahve e li inde de çok lezzetli Dulcey kek: 3 yumurta eker dulcey tereya ı un kabartma tozu tam ya lı krema ceviz Dulcey çikolatasını tereya ıyla erit.
16. Yumurtaları ekerle çırpın.
17. Eritilmi çikolatayı ve tereya ını ekleyin.
18. Unu, kabartma tozunu ve son olarak kremayı ve do ranmı cevizleri ilave edin.
19. 22cm çapında bir çember veya kalıba hamuru dökün.
20. 25 ila 30 dakika boyunca yakla ık 170°C'de pi irin (keke batırılan bıça ın ucu kuru çıkmalı).
21. Sıcaklık azaltıldı ında tamamen so umaya bırakın.
22. Rocher glazür: dulcey nötr ya ince do ranmı ceviz Çikolatayı eritin.
23. Nötr ya ı, ardından cevizleri ekleyin.
24. Pastanın üst kısmını düz bir yüzey elde etmek için kesin.
25. Pastayı glazüre batırın (pastanın altı ve yanları glazürle kaplanmalıdır).
26. Pecan kreması: %35 ya lı sıvı krema pudra ekeri ceviz ezmesi Sıvı kremayı çırpın; yo unla maya ba ladı ında pudra ekerini ve ceviz ezmesini ekleyin.
27. Kremayı ve dulcey namelakayı pasta üzerine sıkın, ardından sablé ceviz karelerini ve birkaç bütün ceviz ekleyip tadını çıkarın!