

Saint-Marc

Ingrédients

- 20 ila 22cm çapında bir pasta için:
- 100g yumurta
- 80g pudra ekeri
- 80g badem tozu
- 16g tereya ı
- 25g un
- 100g yumurta akı
- 32g toz eker
- 300g %35 ya lı krema
- 60g tam ya lı süt
- 120g %66 bitter çikolata
- 275g %35 ya lı krema
- 30g pudra ekeri
- 1 vanilya çubu u
- 20g eker
- 1 çay ka ı ı vanilya aroması
- 30g %35 ya lı krema

Préparation

1. Düzenleme: te birkaç yıl sonra bu pastanın yeni bir versiyonu ile buradayım; bu süre zarfında bu tatlıyı birkaç pastanede denedim ve yeni tarifim test ettiklerime daha yakın (ve ayrıca yapması daha basit!
2.).
3. Geçen gün kayınvalidemin do um günüydü ve bu vesileyle benden bir Saint-Marc istemi ti.
4. Bilmeyenler için, bu iki kat Joconde bisküvi arasında çikolata köpü ü ve vanilyalı Chiboust kreması bulunan bir tatlıdır.
5. Görünü e göre 1970'lerde yaratılmış , birkaç versiyonu var ama resmi bir tarifi yok.
6. Birkaç ara tırmadan sonra, Thuries dergisinin N°12 sayısında M.
7. Peltier'in tarifinin bir bölümünü (boulangerie.
8. net forumunda) buldum.
9. Chiboust kremasının oranlarını belirtiyordu ki, bu oranları a a ıda bulacaksınız ama di er iki unsurun tarifleri yoktu.
10. Bu yüzden Jacques Genin'in Opera'sının Joconde bisküvisini ve Fashion Cooking'in Royal çikolata köpü ünü kullandım.
11. Ortaya çıkan, taze ve leziz bir tatlı oldu ve tüm aile tarafından be enildi, bu yüzden a a ıda bu pastanın versiyonunu veriyorum :-) Malzemeler:Mini açılı spatulaDelikli plaka22cm çemberRödoitMutfak alevleme cihazı içindekiler:Koro badem tozu kullandım: sitede tüm alı veri ler için %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ortak de il).
12. Madagaskar vanilyası Norohy & Valrhona Caraïbes çikolatası kullandım: sitede tüm alı veri ler için %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ortaklı).
13. Hazırlık süresi: 50 dakika + 10 dakika piirme20 ila 22cm çapında bir pasta için: Joconde bisküvi: yumurta pudra ekeri badem tozu tereya ı un yumurta akı toz eker Tereya ını eritin ve ılımaya bırakın.
14. Fransız beze hazırlayın: yumurta aklarını çırpın.
15. Köpürmeye ba ladı ında, dü ük devirde çırparak toz ekerin 1/3'ünü ekleyin.

16. eker dahil olduktan sonra ikinci üçüncü ve ardından üçüncü kısmını ekleyin.
17. Sonunda güzel, pürüzsüz ve parlak bir beze elde etmek için çırpma hızını artırın.
18. Yumurtaları pudra ekeriyle beyaz ve kabarık bir karı ım elde edene kadar çırpın.
19. Sonra badem tozunu ekleyin.
20. Ardından Fransız bezeyi ve ardından elenmi unu karı ıma ekleyin.
21. Son olarak erimi tereya ını ekleyin (karı ımın çökmesini önlemek için bir kısmını alıp tereya ı ile karı tırarak, ardından bu karı ımı hamura dahil ediyorum), ardından ya lı ka ıtla kaplı bir tepsiye yakla ık 1 cm kalınlı ında dökün.
22. 200°C'de 8 ila 10 dakika pi irin.
23. Fırından çıkardıktan sonra bisküviyi bir ızgaranın üzerine koyup dinlendirin.
24. Sonra, dairenizin boyutuna uygun bir daire kesin.
25. Bisküviyi önceden rödoit ile kaplanmış çemberin dibine yerle tirin.
26. Çikolata köpü ü: %35 ya lı krema tam ya lı süt %66 bitter çikolata Çikolatayı eritin.
27. Sütü ısıtın ve ardından eritilmiş çikolataya ekleyip bir spatula ile iyice karı tırarak pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde edin.
28. Ganaj yakla ık 35°C oldu unda, kremayı çok sert olmayan bir ekilde çırpın.
29. Yava ça ganaja karı tırın.
30. Köpü ü hemen Joconde bisküvilerinin üzerine dökün, yüzeyi düzle tirin ve buzdolabında dinlendirin.
31. Vanilyalı krem anti: %35 ya lı krema pudra ekeri 1 vanilya çubu u Kremayı vanilya çubu unun iç taneleri ile çırpın.
32. Krem anti sertle meye ba ladı ında pudra ekerini ekleyin.
33. Krem antiyi çikolatalı köpü ün üzerine dökün, yüzeyi düzle tirin ve buzdolabında dinlendirin.
34. Vanilyalı sabayon:1 yumurta sarısı eker 1 çay ka ı ı vanilya aroması %35 ya lı krema Karamelizasyon için esmer eker Yumurta sarısını eker ve vanilya ile çırpın.
35. Karı ımı benmari üzerinde sabayon 70°C'ye ula ana kadar çırpın.
36. Karı ım beyazla ıp kabarır.
37. Ilımaya bırakın, ardından kremayı çırpıp önceki karı ıma karı tırın.
38. Vanilyalı sabayonu vanilyalı krem antinin üzerine yayın, ardından buzdolabında dinlendirin.
39. Daha sonra, esmer eker serpin ve yüzeyi karamelize edin, tıpkı bir crème brûlée gibi.
40. Dikkatli olun, alevi çok uzun süre bırakmayın, aksi halde krem anti eriyebilir.
41. Karamelizasyondan sonra, Saint-Marc'ı en az 1 saat buzdolabında bekletin (daha az bekletirseniz, vanilyalı krem antiniz benimkiler gibi daha az tutacaktır), ardından kalıptan çıkarın ve keyfini çıkarın!