

Nicolas Paciello'dan esinlenen vanilyalı Bundt kek

Ingrédients

- 135g yumurta sarısı
- 170g toz eker
- 100g tam ya lı krema
- 135g T45 un
- 3g kabartma tozu
- 45g tereya ı
- 1 vanilya çubu u
- 50g eker
- 150g su
- 150g Valrhona beyaz çikolata (veya ba ka bir beyaz çikolata)
- 1 vanilya çubu u (veya vanilya tozu)
- 78g tam ya lı krema

Préparation

1. Birkaç ay önce Nicolas Paciello'nun atölyesine katılma ansım olmu tu ve bizi, çok lezzetli buldu um ünlü vanilyalı keki ile a ırlamı tı.
2. Bu yüzden, birkaç hafta önce Ginette dergisi #11'de tarifini görünce, tekrar yapabilmek için ekran görüntüleri aldım.
3. Tabii ki o, yuvarlak bir kalıpta pi iriyor ve ben onun glazür tarifine tam olarak uymadım, ama kek tarifi her zaman aynı ve gerçekten çok lezzetli!
4. Tereya ını eritin.
5. Yumurta sarılarını ekerle çırpın.
6. Ayrı bir yerde, unu, kabartma tozunu ve vanilya tanelerini karı tırın.
7. Yumurta sarısı ve eker karı ımını ekleyin ve bir çırpıcı yardımıyla karı tırın.
8. Daha sonra, kremayı 3 kez bölerek bir spatula yardımıyla ekleyin, ardından eritilmi ve so utulmu tereya ını ekleyin.
9. Kalibınızı ya layın ve unlayın, ardından karı ımı içine dökün ve önceden ısıtılmış 150°C fırında yakla ık 40 dakika pi irin (kekin pi ip pi medi ini kontrol etmek için içine bir bıçak batırın, bıça ın ucu kuru çıkmalıdır).
10. Tüm malzemeleri bir tencereye koyun ve kaynamaya bırakın, ardından so umaya bırakın.
11. Kek fırından çıktı nda, bir ızgaranın üzerine ters çevirin ve keki bir fırça yardımıyla ılık urupla ıslatın.
12. Valrhona beyaz çikolata (veya ba ka bir beyaz çikolata) 1 vanilya çubu u (veya vanilya tozu) tam ya lı krema Çikolatayı eritin.
13. Kremayı kaynama noktasına getirin ve 3 kere dökerek çikolatanın üzerine dökün, böylece pürüzsüz ve parlak bir ganaj olu turun.
14. Vanilya tanelerini veya vanilya tozunu ekleyin ve iyice karı tırın.
15. Oda sıcaklı nda biraz so umaya bırakın.
16. Kek çıkarıldıktan ve so utulduktan sonra, ganajı kekin üzerine yayın ve tamamen kristalle ene kadar bekleyin, ardından afiyetle yiğın!