

Fıstıklı mermer kek (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 20 cm uzunlu unda bir kek için:
- 65g yumu ak tereya ı
- 110g eker (kristal eker, esmer eker, muscovado... hangisini isterseniz! Ben yarı yarıya kristal ve muscovado ekledim)
- seçti iniz ekere göre, mermer görünümünüz daha az veya çok belirgin olacaktır (muscovado ile, hamur çok renkli oluyor ve Antep fıstı ı hamurundan daha az ayrılıyor)
- 80g bütün yumurta
- 110g T45 un
- 4g kabartma tozu
- 30g tam ya lı süt
- 75g bütün yumurta
- 90g kristal eker
- 1 tutam tuz
- 70g T45 un
- 3g kabartma tozu
- 10g Antep fıstı ı tozu
- 40g tam ya lı sıvı krema
- 80g Antep fıstı ı ezmesi
- 30g fındık tereya ı (yakla ık 45-50g tereya ı)
- 150g tam ya lı sıvı krema
- 200g beyaz kuvertür çikolata (Valrhona ivorian)
- 4g 200 bloom jelatin

Préparation

1. Günün tarifi, Nicolas Paciello'nun dünkü Instagram hesabında payla tı ı Antep fıstıklı mermer kek tarifi.
2. Bu basit bir mermer kek: sade veya vanilyalı bir hamur ve Antep fıstıklı bir hamur, ancak orijinali i milföy tarzı mermer kaplamasında yatıyor.
3. Tabii ki kaplamadan vazgeçip keki bu haliyle yiyebilirsiniz, özellikle de bu, kekinizi kesip üst kısmını çıkarmanız yerine bütün halde tutmanızı sa layacaktır.
4. Do rusu, iyi kabarmı ıkeklere olan geni ıbir tercihim var, ancak bu sefer mermer kaplamayı test etmek için bir istisna yaptım.
5. Görünüm açısından çok ho ıbir sonuç veriyor ve istedi iniz kek aromalarına (ahududu için pembe, fındık için kahverengi).
6.) uyarlanabilir.
7. Son olarak, keki kesmeden bir kaplama yapmak isterseniz, aynı ganaj tarifini hazırlayıp tamamen Antep fıstı ı püresiyle tatlandırabilirsiniz; böylece ho , ye il ve kabarık bir kek elde edebilirsiniz ;-)
- Hazırlık süresi: Kek için 30 dakika + 45 dakika pi me süresi + kaplama için 30 dakika ve en az 4 saat dinlenme20 cm uzunlu unda bir kek için: Mümkünse, kek yapımına ba lamadan birkaç saat önce tüm malzemelerinizi buzdolabından çıkararak oda sıcaklı ına gelmelerini sa layın.
8. Sade/vanilyalı kek hamuru: yumu ak tereya ı eker (kristal eker, esmer eker, muscovado.
9. hangisini isterseniz!
10. Yumu ak tereya ını eker(ler) ve ekleyip iste e ba lı olarak vanilya ile karı tırın.
11. Yumurtaları ekleyin, çırpma teli ile karı tırın, ardından önceden karı tırılmı ıunu ve kabartma tozunu ekleyin.
12. Sütü ekleyip karı tırarak hamuru hazırlayın ve montaja kadar bekletin.
13. Fındık tereya ını hazırlamakla ba layın: tavaya koyun ve kısık/orta ate te pi irin, çıtırdaması durana kadar

(mis gibi kokmalı ve kehribar rengi olmalı); dikkatlice sürekli kontrol edin, hızla yanabilir.

14. Hazır oldu unda pi irmeyi durdurmak için so uk bir kaba dökün.

15. So umaya bırakın ve hamura katmadan önce tam miktarı tartmayı unutmayın.

16. Yumurtaları eker ile karı tırın.

17. Önceden karı tırılmış unu, kabartma tozunu ve tuzu ekleyin.

18. Ardından Antep fıstığı tozunu, sonra sıvı kremayı ve Antep fıstığı ezmesini ekleyin.

19. Son olarak, hafifçe so utulmuş tıfındık tereyağını da ekleyin.

20. Piirme: Fırını 200°C'ye ısıtın.

21. Kek kalıbınızı tereyağı ile yağlayın ve unlayın veya yağlı kağıt ile kaplayın.

22. Kalıbın altına yaklaşık 1/3 sade kek hamurunu dökün, daha sonra kalıbın ortasına dökerek (veya bir krema torbası ile sıkarak) iki hamuru dönüşümlü olarak ekleyin.

23. Hamurun ortasına ince bir tereyağı çizgisi çekin, ardından sıcaklığı 150°C'ye indirerek fırına verin.

24. Yaklaşık 45 dakika piirin (bıçak ucuyla kontrol edin).

25. Kekin ortasına tereyağı çizgisi koymadıysanız, kekin etekilde kabarmasına yardımcı olmak için piirmenin 15.

26. dakikasında kekin ortasını "kesebilirsiniz".

27. Fırından çıkarınca kalıptan çıkarıp so umaya bırakın.

28. Bu halleriyle yiyebilir veya ağıdaki kaplamayı yapabilirsiniz.

29. Jelatin yapraklarını so uk su dolu büyük bir kaseye koyun.

30. Sıvı kremayı ısıtın ve ardından rehidre edilmiş ve süzölmü jelatin yapraklarını ekleyin.

31. Sıcak kremayı eritilmiş veya doğranmış beyaz çikolatanın üzerine dökün ve homojen bir ganaj elde etmek için iyice karı tırın.

32. Ganajın küçük bir kısmını alın ve Antep fıstığı ezmesi ile karı tırın.

33. ki ganajı temas halinde streç filmle sarın ve birkaç saat so utun.

34. Kekin "apkasını" düz olacak ekilde kesin, ardından ters çevirin ve bir tel ızgaraya yerle tirin.

35. Ardından, ganajları hafifçe ısıtın, ancak yumuşak olmaları için ısının çok fazla olmamasına dikkat edin (yaklaşık 30-35°C).

36. Antep fıstıklı ganajı bir krema torbasına veya bir külaha koyun.

37. Sade ganajı kekin üzerine dökün.

38. Kekin üstüne dik olarak çizgiler yapın, yaklaşık 1 cm arayla.

39. Bıçak kullanarak mermer etkisi verin: Kekin ortasında bir bıçak darbesi, ardından her iki yanda iki ters çizgi.

40. Görüntüler kelimelerden daha açıklayıcı oldu u için, i te kaplamanın küçük bir videosu: Kenarlara spatula sürerek düzle tirin ve doğranmış Antep fıstıklarıyla kaplayın.