

Savoie Pastası (Jacques Genin)

Ingrédients

- 250g toz şeker
- 420g yumurta (yaklaşık 8 orta boy yumurta)
- 100g un
- 100g patates ni astası
- 7 yumurta beyazını kar haline gelene kadar çırpın.

Préparation

1. Bu çok klasik ve çok basit bir pasta tarifi ki henüz blogda yoktu, Savoie pastasını isimlendirdim!
2. Tarifi Michel Tanguy & Jacques Genin'in La Merveilleuse Histoire des Pâtisseries kitabından aldım.
3. Bu pastayı yapmak için miktarları azalttım ama ağızda kitaptaki orijinal miktarları veriyorum.
4. Tarif uygulaması çok basit ve hızlı, pasta da oldukça hafif, eğer streç filme sararsanız birkaç gün iyi saklanır!
Malzemeler: Vanilyayı Koro firmasından kullandım: sitedeki tüm alımlerde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (bağlantısız).
5. Hazırlama süresi: 15 dakika + 45 dakika pişirme 19-20 cm çapında iki kalıp için | Yaklaşık 10 ila 12 dilim:
Malzemeler: toz şeker yumurta (yaklaşık 8 orta boy yumurta) un patates ni astası 1/2 vanilya çubuğu veya limon kabuğu rendesi Tarif: Tercih ettiğiniz kalıbı yağlayın ve şekerleyin veya unlayın.
6. Bir bütün yumurta, 7 yumurta sarısını ve şekeri erbet kıvamına gelene kadar çırpın: karıma iyice iğmeli ve rengi açılmalı.
7. Elendikten sonra un ve ni astayı ekleyin, ayrıca vanilyayı da ekleyin.
8. 7 yumurta beyazını kar haline gelene kadar çırpın.
9. Bunları bir spatula ile önceki karıma nazikçe ekleyin.
10. Hamuru kalıba dökün (dikkat edin, kalıbı tam doldurmayın, hamur pişerken çok kabarmayacak, benimki foto raf çekildiğinde çok doluydu), ardından önceden ısıtılmış 160°C fırında yaklaşık 45 dakika pişirin, kalıbınıza göre ayarlayın.
11. Kalıptan çıkarın, soğumaya bırakın ve afiyetle yiyin!