

Tarçınlı Kouglof (Katherine & Gaëtan Denilauler, Ôjourd'hui)

Ingrédients

- 18 kouglof için (orijinal tarife göre, benim kullandığım kalıplar ile 25 tane daha elde edebilirsiniz) :
- 16g toz tarçın
- 150g süt
- 500g T45 un
- 70g eker
- 9g tuz
- 25g taze maya
- 165g bütün yumurta
- 200g tereyağı
- 6 güzel William armudu
- 4 güzel Granny Smith elması
- 1 vanilya çubuğu
- 30g yeşil limon suyu
- 50g sarı limon suyu
- 100g eker
- 187g toz eker
- 187g sıvı krema
- 20g glikoz urubu
- 50g tereyağı
- 4g deniz tuzu

Préparation

1. Bu küçük revize edilmiş kouglof'lar, François Blanc'ın son kitabı, Fransa'nın Pastaneleri'nden alınan bir tarif, ayrıca son Fou de Pâtisserie'de de bulabilirsiniz.
2. Bu, tarçınla (kendi evimde sonbaharın kokusu) tatlandırılmış, elma-armut-vanilya-yeşil limon kompostosu ve tuzlu tereyağı karameli ile doldurulmuş bir kouglof hamurudur.
3. Miktarlar için, her şeyi yarıya bölmüştüm, bu yüzden oranları azaltmak isterseniz sorun yok.
4. Aslında, miktarları yarıya bile indirsem, komposto (tek başına yemek için de gerçekten lezzetli) ve karamel seviyesinde artıklarım oldu, bu yüzden bu miktarları üçte birine bile indirebilirsiniz.
5. Malzeme :Pastacı robotu Termometre Krema torbası Silikomart mini kouglof kalıpları Malzemeler : Norohy vanilyası kullandım Valrhona : tüm site üzerinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (başlı).
6. Kabın dibinde, tarçın ve süt karıştırın.
7. Ezilmiş mayayı ekleyin.
8. Un ile kaplayın, ardından tuzu, ekeri ve yumurtaları ekleyin.
9. En az 10 ila 15 dakika yoğurun, homojen bir hamur elde edene kadar, ardından tereyağını yavaş yavaş ekleyin ve yoğurmaya devam edin.
10. Hamur tekrar homojen, elastik hale gelip kase duvarlarından ayrılana kadar yoğurmaya devam edin.
11. Oda sıcaklığında 30 dakika bekletin.
12. Daha sonra bir top yapın, sarıp bir gece buzdolabında bekletin.
13. Ertesi gün, orijinal tarife göre parçalar (benim kullandığım kalıplar ile) halinde hamuru bölün.
14. Toplar yapın ve kalıplara yerleştirin.
15. Hamurun yaklaşık 1 saat 30 dakika kabarmasını bekleyin.
16. Ardından, 150°C'ye önceden ısıtılmış fırında 13 dakika pişirin.

17. Birkaç dakika so umaya bırakın, ardından kouglof'ları kalıptan çıkarın.
18. Sonra, onları eker ve tarçın karı ımına bulayın.
19. Meyveleri küçük küpler halinde kesin.
20. Vanilya taneleri, ye il ve sarı limon suları ve ekerle birlikte kısık ate te ısıtın.
21. Karı ım muhallebi kıvamına gelip hafifçe kalınla ana kadar kısık ate te pi irin (iyi bir yirmi dakika).
22. So umaya bırakın.
23. So udu unda, kabuk rendelerini ekleyin.
24. Kremayı glikoz ile ısıtın.
25. ekerle kuru bir karamel hazırlayın.
26. Karamela sıcak kremayla söndürün, ardından tereya ı ve tuzu ekleyin.
27. 103°C'ye kadar pi irin.
28. So umaya bırakın.
29. Montaj: Kouglof'ları %75 oranında marmelat ile doldurun (iyi doldurmaktan çekinmeyin, krema torbası ile daha kolay).
30. Ardından, kompostoyu karamel ile kaplayarak bitirin.
31. Son olarak, afiyet olsun!