

okoladaj mufinoj la Paskaj Nidoj

Ingrédients

- 85g da kakao en pulvoro sen sukero
- 250g da sukero
- 7g da bakpulvoro
- 2g da bikarbonato
- 3g da salo
- 3 grandaj ovojn
- 360ml da lakto a buttermilk
- 120ml da oleo
- 1 kulero da vanila ekstrakto
- 255g da okoladaj pecoj (+ kelkaj por la supra parto de la muffin)
- 85g da plena likva krema
- 15g da ne tra mielo
- 125g da Jivara
- 360g da faruno T55
- 85g da kakao en pulvoro sen sukero
- 250g da sukero
- 7g da bakpulvoro
- 2g da bikarbonato
- 3g da salo
- 3 grandaj ovojn (irka 170g sen la elo)
- 360ml da lakto (de buttermilk se vi havas)
- 120ml da oleo (mi uzis hazelan oleon por pli da gusto)
- 1 kulero da vanila ekstrakto
- 255g da okoladaj pecoj (+ kelkaj por la supra parto de la muffin)
- 85g da plena likva krema
- 15g da ne tra mielo
- 125g da Jivara

Préparation

1. Nova recepto speciala por Pasko, perfekta por kolorplena merenda a delikata deserto, tre okoladaj muffin-nestoj plenigitaj per malgrandaj ovojn!
2. Mi prenis la recepton de la blogo de unu amerika pastisto specialigita en muffin kaj mi faris kelkajn malgrandajn anojn.
3. Rezulto, bone inflitaj kaj mola muffin, kaj kompreneble delikataj Materialo :Mi uzis la muffin-formon & la pipojn Guy Demarle: rekomenda kodo FLAVIE10 por 10 donacitaj e la unua mendo / komerca kunlaboro.
4. Ingrediencoj :Mi uzis la oleon de hazelo trovitan e Guy Demarle: rekomenda kodo FLAVIE10 por 10 donacitaj e la unua mendo / komerca kunlaboro.
5. Mi uzis la vanilan ekstrakton Norohy & la okoladon Jivara de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
6. T55 da kakao en pulvoro sen sukero da sukero da bakpulvoro da bikarbonato da salo randaj ovojn (irka sen la elo) da lakto (de buttermilk se vi havas) da oleo (mi uzis hazelan oleon por pli da gusto) 1 kulero da vanila ekstrakto da okoladaj pecoj (+ kelkaj por la supra parto de la muffin) Miksu iujn sekajn ingrediencojn: faruno, bakpulvoro, kakao, bikarbonato, salo kaj sukero.
7. Miksu iujn humidajn ingrediencojn: la ovojn, la lakton, la oleon kaj la vanilon.
8. Aldonu la sekajn ingrediencojn en la humidan miksa on miksante bone, poste aldonu la okoladajn pecojn.
9. Lasu la paston ripozi 15 minutojn e ambra temperaturo.

10. Faru plenigi viajn formojn per pasto; la konsilo donita en la originala recepto estas ne plenigi pli ol unu formon el du por ke la muffin pli bone inflatu kaj la varmeko pli bone cirkulu.
11. Vi povas uzi muffin-kajerojn aŭ meti ilin rekte en la formojn laŭ viaj preferoj.
12. Enfritu en la antaŭvarmigita forno je 220°C dum 7 minutoj, poste malaltigu la temperaturon al 175°C kaj daŭrigu la bakadon dum 12 ĝis 14 minutoj pli.
13. Lasu ilin malvarmeti ĝi en la formo, poste demetu la muffin kaj ripetigu ĝi la pasto estas elerpita.
14. La Jivara ganacho : da plena likva krema da ne tra mielo da Jivara Faru fandi la ŝokoladon; varmigu la kremon kun la mielo, poste veru ĝin plurfoje sur la ŝokoladon miksanĝte bone per la spatolo por havi glatan kaj brilantan ganachon.
15. Finu la emulsion per la subakva miksililo kaj kovru ĝin kun filmo kaj lasu kristali ĝi (se vi metas ĝin en la fridujo, bonvolu atenti ĝin por ke ĝi ne tro malmoliĝu kaj restu facile poŝebla).
16. La muntado : ŝokoladaj ovojn, sukerojn, kanditajn... Veru la ŝokoladan ganachon en pipilon kun mont-blanka pipilo kaj pipilu da ganacho sur la randoj de ĉiu muffin.
17. Garnu per ovojn kaj ŝuojn!