

Pääsiäiskoristeiset suklaamuffinit

Ingrédients

- 15 muffinille:
- 85g sokeritonta kaakaojauhetta
- 250g sokeria
- 7g leivinjauhetta
- 2g ruokasoodaa
- 3g suolaa
- 3 suurta munaa
- 360ml maitoa tai buttermilkia
- 120ml öljyä
- 1 teelusikallinen vaniljaekstraktia
- 255g suklaapaloja (+ muutama päälle muffinien)
- 85g täysmaitoa
- 15g neutraalia hunajaa
- 125g Jivaraa
- 360g T55-jauhoja
- 85g sokeritonta kaakaojauhetta
- 250g sokeria
- 7g leivinjauhetta
- 2g ruokasoodaa
- 3g suolaa
- 3 suurta munaa (noin 170g kuoren ulkopuolella)
- 360ml maitoa (buttermilkia, jos sinulla on)
- 120ml öljyä (käytin pähkinäöljyä maun vuoksi)
- 1 teelusikallinen vaniljaekstraktia
- 255g suklaapaloja (+ muutama päälle muffinien)
- 85g täysmaitoa
- 15g neutraalia hunajaa
- 125g Jivaraa

Préparation

1. Uusi erityinen pääsiäisresepti, täydellinen värikkääseen välipalaan tai herkulliseen jälkiruokaan, erittäin suklaiset muffinipesät, jotka on täytetty pienillä munilla!
2. Otin reseptin amerikkalaisen muffinileipurin blogista ja tein muutamia pieniä muutoksia.
3. Tuloksena on hyvin kohonneita ja pehmeitä muffineja, ja tietenkin herkullisia Tarvikkeet :Käytin muffinivuokaa & pursotuspusseja Guy Demarle: suosituskoodi FLAVIE10 rekisteröitymisen yhteydessä, jolloin saat 10 lahjakortin ensimmäisestä tilauksesta / kaupallinen yhteistyö.
4. Ainekset :Käytin pähkinäöljyä, joka löytyi Guy Demarlelta: suosituskoodi FLAVIE10 rekisteröitymisen yhteydessä, jolloin saat 10 lahjakortin ensimmäisestä tilauksesta / kaupallinen yhteistyö.
5. Käytin Norohy-vaniljaekstraktia & suklaata Jivara Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU 20% alennukseen koko sivustolta (kumppanuus).
6. T55-jauhoja sokeritonta kaakaojauhetta sokeria leivinjauhetta ruokasoodaa suolaa 3 suurta munaa (noin kuoren ulkopuolella) maitoa (buttermilkia, jos sinulla on) öljyä (käytin pähkinäöljyä maun vuoksi) 1 teelusikallinen vaniljaekstraktia suklaapaloja (+ muutama päälle muffinien) Sekoita kaikki kuivat ainekset: jauhot, leivinjauhe, kaakao, ruokasooda, suola ja sokeri.
7. Sekoita kaikki kosteat ainekset: munat, maito, öljy ja vanilja.
8. Lisää kuivat ainekset kostean seoksen joukkoon sekoittaen hyvin ja lisää sitten suklaapalat.

9. Anna taikinan levätä 15 minuuttia huoneenlämmössä.
10. Täytä muffinivuokasi taikinalla; alkuperäisessä reseptissä annettu neuvo on täyttää vain joka toinen kolo, jotta muffinit kohoavat paremmin ja lämpö kiertää paremmin.
11. Voit käyttää muffinivuokia tai laittaa ne suoraan vuokiin mieltymystesi mukaan.
12. Paista esilämmitetyssä uunissa 220°C:ssa 7 minuuttia, sitten alenna lämpötila 175°C:een ja jatka paistamista 12-14 minuuttia lisää.
13. Anna niiden jäähtyä vuoassa ja purista muffinien irti, ja toista kunnes taikina on loppu.
14. Jivara-ganache : täysmaitoa neutraalia hunajaa Jivaraa Sulata suklaa; kuumenna kerma hunajan kanssa, kaada se sitten useassa erässä suklaan päälle sekoittaen hyvin lastalla, jotta saat sileän ja kiiltävän ganachen.
15. Viimeistele emulsio sauvasekoittimella ja peitä se kontaktilla ja anna kiteytyä (jos laitat sen jääkaappiin, tarkkaile sitä, jotta se ei kovetu liikaa ja pysyy helposti pursotettavana).
16. Kokoaminen : Suklaamunia, sokerimunia, karkkeja... Kaada suklaaganache pursotuspussiin, jossa on mont-blanc-pursotinpää, ja pursota ganachea jokaisen muffinipohjan ympärille.
17. Koristele munilla ja nauti!