

Kue coklat semua cara jaring laba-laba (Halloween)

Ingrédients

- 240g mentega coklat
- 150g gula muscovado atau gula merah
- 90g gula pasir
- 100g telur (2 telur sedang)
- 310g tepung terigu
- 60g coklat bubuk tanpa gula
- 20g maizena
- 2g baking powder
- 2g baking soda
- 2g garam
- 300g chocolate chips (saya membuat campuran dengan chocolate chips hitam, susu, dan putih)
- 200g gula pasir
- 40g sirup glukosa
- 60g putih telur
- 60g air
- 2 sendok makan ekstrak vanila atau vanila bubuk

Préparation

1. Resep kedua yang direncanakan untuk Halloween tahun ini, kue kering yang sangat lezat dengan coklat dan marshmallow ala jaring laba-laba.
2. Anda tentu saja bisa menyiapkan kue kering sebelumnya dan menyimpannya di dalam freezer, dengan cara ini Anda hanya perlu memanggang dan menghiasnya pada hari H.
3. Saya telah mengambil dasar dari kue kering coklat saya ala Levain Bakery, yang sangat mudah dibuat dan sangat enak. Anda bisa dengan mudah membuat resep ini dengan anak-anak jika Anda menggunakan marshmallow siap pakai.
4. Bahan-bahan : Saya menggunakan coklat bubuk dan chocolate chips dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Anda bisa melakukannya dengan tangan jika tidak memiliki alat).
6. Saya memilih untuk membuat mentega coklat untuk memberi aroma pada kue kering saya, tetapi jika Anda tidak punya waktu, Anda bisa menggunakan mentega biasa.
7. Untuk melakukan seperti saya, lelehkan sekitar mentega dengan api kecil hingga mendapatkan mentega yang sedikit kecokelatan dan harum.
8. Ambil dan tempatkan di dalam lemari es agar mentega coklat mengkristal kembali dan mencapai tekstur lembut.
9. Selanjutnya, Kocok mentega (coklat atau tidak) yang sudah melunak dengan gula.
10. Ketika campuran sudah merata, tambahkan telur dan kocok lagi.
11. Di tempat lain, campurkan bahan kering: tepung, coklat, maizena, baking powder, baking soda, dan garam.
12. Tuangkan ke dalam campuran sebelumnya dan kocok lagi.
13. Hentikan pengocokan segera setelah bahan kering tercampur.
14. Akhirnya, tambahkan chocolate chips Anda.
15. Bagi adonan Anda menjadi 8 kue kering.
16. Bentuk bola, mereka harus lebih tinggi daripada lebar untuk mendapatkan kue kering yang berbentuk

"bola".

17. Tempatkan mereka di dalam freezer selama beberapa jam atau semalaman.
18. Kemudian, letakkan di atas loyang dengan jarak yang cukup karena mereka akan mengembang saat dipanggang.
19. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 175°C selama 17 hingga 20 menit tergantung oven Anda.
20. Setelah keluar dari oven, jangan pindahkan, mereka akan mengeras saat mendingin.
21. Marshmallow : Anda tentu saja bisa menggunakan marshmallow siap pakai, dalam hal ini cukup lelehkan selama beberapa detik di microwave atau di atas panci berisi air panas.
22. Tempatkan gelatin dalam mangkuk berisi air dingin.
23. Dalam panci, tuangkan air, gula, dan glukosa dan panaskan campuran tersebut.
24. Ketika mencapai 115°C, mulai kocok putih telur hingga kaku.
25. Ketika sirup mencapai 130°C, tuangkan ke atas putih telur sambil mengocok dengan kecepatan sedang.
26. Secara bersamaan, peras gelatin dan lelehkan selama beberapa detik di microwave atau di atas panci berisi air panas.
27. Tuangkan ke dalam meringue, lalu tambahkan vanila.
28. Terus kocok selama beberapa menit, untuk mendinginkan marshmallow.
29. Ketika memiliki tekstur "kenyal", Anda bisa meregangkannya dengan jari-jari Anda untuk membuat efek jaring laba-laba dan meletakkannya di atas kue kering yang sudah dingin.
30. Jika perlu, Anda tentu saja bisa menyiapkan marshmallow sebelumnya dan memanaskannya selama beberapa detik di microwave agar bisa diregangkan lagi.
31. Anda akan memiliki terlalu banyak marshmallow tetapi sulit untuk membuat dalam jumlah yang lebih kecil, Anda bisa menuangkan sisa marshmallow ke dalam cetakan yang diolesi minyak dan kemudian memotongnya menjadi kotak-kotak marshmallow (yang harus dilapisi dengan campuran gula halus dan maizena agar tidak lengket).
32. Taburi sedikit kue kering dengan sedikit maizena atau gula halus agar tidak lengket, lalu nikmati!