

Muffin Cokelat Gaya Sarang Paskah

Ingrédients

- 85g bubuk kakao tanpa gula
- 250g gula
- 7g baking powder
- 2g baking soda
- 3g garam
- 3 telur besar
- 360ml susu atau buttermilk
- 120ml minyak
- 1 sendok teh ekstrak vanili
- 255g chocolate chips (+ beberapa untuk atas muffin)
- 85g krim kental penuh
- 15g madu netral
- 125g Jivara
- 360g tepung T55
- 85g bubuk kakao tanpa gula
- 250g gula
- 7g baking powder
- 2g baking soda
- 3g garam
- 3 telur besar (sekitar 170g tanpa cangkang)
- 360ml susu (buttermilk jika ada)
- 120ml minyak (saya menggunakan minyak hazelnut untuk rasa lebih)
- 1 sendok teh ekstrak vanili
- 255g chocolate chips (+ beberapa untuk atas muffin)
- 85g krim kental penuh
- 15g madu netral
- 125g Jivara

Préparation

1. Resep baru spesial Paskah, sempurna untuk camilan berwarna-warni atau pencuci mulut yang menggugah selera, muffin sarang yang sangat cokelat diisi dengan telur kecil!
2. Saya mengambil resep dari blog seorang pembuat kue Amerika yang mengkhususkan diri dalam muffin dan saya melakukan beberapa modifikasi kecil.
3. Hasilnya, muffin yang mengembang dengan baik dan lembut, dan tentu saja lezat Peralatan :Saya menggunakan cetakan muffin & kantong piping Guy Demarle: kode referensi FLAVIE10 untuk mendapatkan 10 saat pendaftaran untuk pesanan pertama / kolaborasi komersial.
4. Bahan-bahan :Saya menggunakan minyak hazelnut yang ditemukan di Guy Demarle: kode referensi FLAVIE10 untuk mendapatkan 10 saat pendaftaran untuk pesanan pertama / kolaborasi komersial.
5. Saya menggunakan ekstrak vanili Norohy & cokelat Jivara dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
6. T55 bubuk kakao tanpa gula gula baking powder baking soda garam 3 telur besar (sekitar tanpa cangkang) susu (buttermilk jika ada) minyak (saya menggunakan minyak hazelnut untuk rasa lebih) 1 sendok teh ekstrak vanili chocolate chips (+ beberapa untuk atas muffin) Campurkan semua bahan kering: tepung, baking powder, kakao, baking soda, garam, dan gula.
7. Campurkan semua bahan basah: telur, susu, minyak, dan vanili.
8. Tambahkan bahan kering ke dalam campuran basah sambil diaduk dengan baik, lalu tambahkan chocolate chips.

9. Biarkan adonan istirahat selama 15 menit pada suhu kamar.
10. Isi cetakan Anda dengan adonan; saran yang diberikan dalam resep asli adalah untuk hanya mengisi satu cetakan dari dua agar muffin mengembang lebih baik dan panas dapat bersirkulasi dengan baik.
11. Anda dapat menggunakan kertas muffin atau meletakkannya langsung di cetakan sesuai preferensi Anda.
12. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 220°C selama 7 menit, lalu turunkan suhu menjadi 175°C dan lanjutkan memanggang selama 12 hingga 14 menit lagi.
13. Biarkan mereka dingin dalam cetakan lalu keluarkan muffin dan ulangi hingga adonan habis.
14. Ganache Jivara : krim kental penuh madu netral Jivara Lelehkan cokelat; panaskan krim dengan madu, lalu tuangkan secara bertahap ke atas cokelat sambil diaduk dengan spatula untuk mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap.
15. Selesaikan emulsi dengan blender tangan lalu tutup dengan plastik dan biarkan mengkristal (jika Anda meletakkannya di lemari es, perhatikan agar tidak mengeras terlalu banyak dan tetap mudah dipipihkan).
16. Penyusunan : Telur cokelat, telur gula, permen... Tuangkan ganache cokelat ke dalam kantong piping yang dilengkapi dengan nozzle mont-blanc dan pipakan ganache di sekitar setiap muffin.
17. Hiasi dengan telur dan nikmati!