

Spritz serba coklat

Ingrédients

- 150g mentega yang sangat lembut
- 55g gula halus
- 30g putih telur (sekitar satu putih telur sedang)
- 120g tepung T55
- 45g bubuk kakao
- 1 sejumput garam
- 180g coklat dulcey

Préparation

1. Jika Anda menyukai biskuit viennois klasik, Anda akan menyukai versi coklat ini!
2. Adonan biskuit coklat, lapisan coklat Dulcey, resep yang cepat dan mudah dibuat, singkatnya camilan yang sempurna.
3. Anda tentu saja dapat mengganti coklat dulcey dengan yang Anda pilih (coklat hitam, susu, putih, sesuai dengan selera Anda).
4. Biskuit ini dapat disimpan dengan baik selama beberapa hari dalam kotak kedap udara, jika Anda berhasil menyimpannya cukup lama ;) Peralatan: Kantong semprot kue Nozzle bergelombang Loyang berlubang Anda dapat menemukan coklat dulcey, serta semua coklat Valrhona lainnya di sini, dan Anda dapat menggunakan kode ILETAITUNGATEAU untuk mendapatkan diskon 20% di keranjang Anda.
5. Waktu persiapan: 30 menit + 20 menit memasak Untuk sekitar 13 biskuit: Bahan-bahan: mentega yang sangat lembut gula halus putih telur (sekitar satu putih telur sedang) tepung T55 bubuk kakao Sedikit vanili bubuk 1 sejumput garam coklat dulcey Resep: Campurkan mentega (yang harus sangat lembut, jika tidak adonan akan sulit disemprotkan) dengan gula halus dan vanili.
6. Selanjutnya, tambahkan putih telur lalu tepung, kakao, dan garam.
7. Ketika adonan sudah homogen dan lembut, masukkan ke dalam kantong semprot kue yang dilengkapi dengan nozzle bergelombang.
8. Semprotkan biskuit di atas loyang yang dilapisi kertas roti.
9. Masukkan ke dalam oven yang sudah dipanaskan terlebih dahulu pada suhu 180°C selama 15 hingga 20 menit.
10. Biarkan dingin sebelum mengangkatnya dari loyang.
11. Lelehkan coklat dulcey perlahan, jangan sampai melebihi 35°C.
12. Celupkan biskuit ke dalamnya, lalu letakkan di atas selembar kertas roti dan biarkan coklat mengkristal.
13. Selanjutnya, nikmatilah!