

Pan di stelle (kue kering cokelat)

Ingrédients

- 150g mentega
- 25g bubuk hazelnut
- 280g gula pasir
- 50g cokelat hitam 66% kakao
- 1 kuning telur
- 100g susu penuh
- 60g bubuk kakao
- 450g tepung T45
- 15g ragi bubuk
- 1 putih telur
- 200g gula halus

Préparation

1. Saya tidak tahu apakah Anda mengenal pan di stelle, secara harfiah berarti "roti bintang", kue yang saya temukan di Italia beberapa tahun yang lalu.
2. Saya rasa sekarang kue itu sudah ada di Prancis, dan bahkan sudah ada selai olesnya.
3. Kue ini salah satu favorit saya, jadi saya memutuskan untuk membuat versi rumahan, dengan lebih sedikit bintang (agak terlalu lama membuatnya dengan kantong semprot), dan setelah beberapa percobaan, saya senang dengan hasilnya.
4. Berikut resepnya, mudah dan lezat!
5. Peralatan: Cetakan bulat (di sini saya menggunakan yang berukuran 9cm) Nozzle 2mm Penggulung adonan Pelat berlubang Kantong semprot Bahan: Saya menggunakan cokelat Caraïbes dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (kode afiliasi).
6. Waktu persiapan: 15 menit + 1 jam istirahat + 13 hingga 15 menit memasak Untuk sekitar lima puluh biskuit:
Bahan: mentega bubuk hazelnut gula pasir cokelat hitam 66% kakao 1 kuning telur susu penuh bubuk kakao tepung T ragi bubuk 1 putih telur gula halus Resep: Lelehkan cokelat secara perlahan.
7. Campurkan mentega dengan gula.
8. Tambahkan bubuk hazelnut, kemudian cokelat leleh.
9. Campurkan kuning telur, lalu susu, tepung, kakao, dan ragi.
10. Saat adonan sudah homogen, bungkus dengan plastik dan masukkan ke dalam lemari es selama minimal 1 jam.
11. Setelah istirahat, giling setebal 3mm, dan potong menjadi lingkaran.
12. Tempatkan di atas loyang yang dilapisi kertas roti.
13. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 10 menit.
14. Biarkan dingin.
15. Aduk putih telur dengan gula halus.
16. Tuangkan icing ke dalam kantong semprot dengan nozzle kecil dan gambar pola pilihan Anda di atas biskuit.
17. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 120°C selama 3 menit.
18. Biarkan dingin sebelum memindahkannya dari loyang dan menikmati!