

Cokelat karamel babka

Ingrédients

- 125g gula
- 85g krim cair penuh
- 42g mentega asin
- 62g coklat hitam
- 7g ragi segar
- 100g susu
- 250g tepung T45
- 30g gula
- 5g garam
- 1 telur
- 90g mentega
- 1 telur untuk olesan

Préparation

1. Anda ragu antara babka karamel dan babka coklat?
2. Anda berada di tempat yang tepat!
3. Brioche yang empuk diisi dengan karamel beraroma coklat, itulah program resep hari ini Alat: Robot mixer
Gilingan adonan Spatula mini bengkok Bahan-bahan: Saya menggunakan coklat Caraïbes dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Waktu persiapan: 50 menit + 1 malam istirahat + 1 jam hingga 1 jam 30 menit pengembangan + 35 menit memasak Untuk babka dengan panjang 25cm: Karamel coklat: gula krim cair penuh mentega asin coklat hitam Siapkan karamel kering dengan gula.
5. Secara bersamaan, panaskan krim.
6. Saat karamel berwarna kuning keemasan, deglaze dengan krim panas perlahan-lahan.
7. Kemudian, tambahkan mentega yang sudah dipotong kecil-kecil dan aduk rata.
8. Biarkan karamel di atas api selama 2 menit, kemudian di luar api tambahkan coklat.
9. Dinginkan sepenuhnya sebelum digunakan (jangan taruh di lemari es, ini akan terlalu keras untuk dioleskan di adonan brioche).
10. Brioche: ragi segar susu tepung T45 gula garam 1 telur mentega Campur susu dengan ragi yang sudah dihancurkan.
11. Tutup dengan tepung, kemudian tambahkan gula, garam, dan telur.
12. Uleni dengan kecepatan rendah selama minimal 10 menit, adonan harus terlepas dari dinding mangkuk.
13. Tambahkan mentega yang sudah dipotong kecil-kecil, dan uleni kembali hingga adonan menjadi elastis dan terlepas kembali dari dinding mangkuk.
14. Tempatkan adonan di lemari es semalaman.
15. Memasak: 1 telur untuk olesan Keesokan harinya, giling adonan brioche menjadi persegi panjang besar (sekitar 1,5x lebih panjang dari cetakan Anda).
16. Oleskan karamel coklat di atasnya, kemudian gulung adonan menjadi silinder.
17. Potong silinder menjadi dua lalu gulung kedua bagian tersebut satu sama lain.
18. Tempatkan brioche dalam cetakan cake yang sudah diolesi mentega, lalu biarkan mengembang selama 1 jam hingga 1,5 jam.
19. Kemudian, olesi dengan telur kocok, lalu panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada 175°C

selama 35 menit.

20. Biarkan hangat sebelum dilepas dari cetakan dan nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com