

Donat Isi Krim dengan Serpihan Kakao

Ingrédients

- 100g telur
- 35g bir
- 100g krim cair dengan 30% kandungan lemak
- 300g tepung terigu
- 50g gula pasir
- 5g gula kastor
- 4g garam
- 14g ragi segar
- 430g susu penuh
- 75g grué kakao (1)
- 85g kuning telur
- 85g gula pasir
- 35g maizena
- 15g grué kakao (2)

Préparation

1. Dalam 2 hari adalah Mardi Gras, dan sejak saya mulai berbagi resep di sini, saya belum pernah membuat donat!
2. Jadi, berikut adalah resep untuk memperbaiki kesalahan ini: donat isi dengan krim yang diinfus dengan grué kakao (yang memberikan rasa yang cukup berbeda dari krim cokelat, saya hanya bisa menyarankan Anda untuk mencoba agar Anda bisa mengetahuinya sendiri).
3. Saya terinspirasi oleh resep dari French Bastards yang ditemukan di situs Hachette Pratique untuk adonan donatnya; untuk krimnya, jika Anda tidak memiliki grué, Anda dapat menginfuskan susu dengan vanila, kayu manis, atau bahkan kopi, atau menambahkan beberapa kotak cokelat di akhir memasak krim, biarkan selera Anda bicara. Peralatan: Pengocok Piping bag Nozzle 10mm Bahan: Saya menggunakan grué kakao Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (bukan afiliasi).
4. Di dasar mangkuk yang dilengkapi dengan pengait, tuangkan telur, bir, dan krim.
5. Tutupi dengan tepung, kemudian tambahkan gula, garam, dan ragi yang sudah dihancurkan.
6. Uleni hingga adonan benar-benar homogen dan terlepas dari dinding mangkuk.
7. Bungkus adonan dengan plastik, dan tempatkan di kulkas minimal 3 jam.
8. Setelah beristirahat, potong 10 bagian, bentuk bola, dan gilaspada.
9. Tempatkan di kulkas selama 30 menit, lalu biarkan mengembang selama 2 jam pada suhu ruangan.
10. Kemudian panaskan minyak goreng pada 160/170°C dan goreng donat sekitar 4 menit di setiap sisi.
11. Letakkan di atas kertas tisu, lalu gulung dalam gula.
12. Biarkan dingin.
13. Panaskan susu dengan grué kakao (1) kemudian tutup panci dan biarkan terinfus setidaknya selama 1 jam 30 menit.
14. Kemudian, panaskan campuran lagi, lalu saring, dan tambahkan susu untuk mendapatkan kembali .
15. Panaskan susu yang sudah diinfus.
16. Kocok kuning telur dengan gula dan maizena, lalu tuangkan susu di atasnya.
17. Tuangkan kembali semuanya ke dalam panci, lalu panaskan dengan api sedang sambil terus diaduk.
18. Tuang ke dalam wadah, bungkus dengan plastik, dan biarkan sepenuhnya dingin di kulkas.

19. Kemudian, tambahkan grué kakao (2).
20. Masukkan krim pastry ke dalam piping bag yang dilengkapi dengan nozzle halus 10 hingga 12mm.
21. Isi setiap donat, kemudian nikmatilah!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com