

# Roti Kembang Vanila

## Ingrédients

- 75g cokelat putih
- 1 lembar gelatin
- 300g krim cair dengan minimal 30% lemak
- 75g air
- 75g susu
- 3g madu
- 60g mentega
- 90g tepung T55
- 150g telur
- 500g cokelat susu dengan 46% kakao
- 100g hazelnut panggang cincang

## Préparation

1. Saya rasa saya sedang dalam periode sangat cokelat sekarang, tetapi memang benar bahwa buah musiman tidak menginspirasi saya seperti buah musim semi dan musim panas.
2. saya sangat menantikan kembalinya buah beri dan lainnya!
3. Sementara itu, saya menghibur diri dengan kue choux kecil bergaya batu vanila ini.
4. Sangat mudah dibuat dan sangat lezat: kue mini diisi dengan ganache kocok vanila, dan dicelupkan dalam campuran cokelat susu dan hazelnut cincang.
5. Biarkan mengkristal, dan kemudian nikmati!
6. Dari segi pengaturan, Anda dapat menyiapkan adonan choux dan ganache sehari sebelumnya, sehingga pada hari H Anda hanya perlu mengocok ganache, memanggang choux, mengisinya, dan melapisinya.
7. Selain itu, keuntungan lain adalah Anda dapat menyimpannya di dalam freezer sebelum atau setelah dilapisi selama beberapa hari jika Anda ingin memiliki hidangan penutup yang siap di bekuan!
8. Perlengkapan: Loyang Kantong piping Nozel 12mm Nozel 8mm Mixer Bahan-bahan: Saya menggunakan vanila dari Madagaskar serta cokelat Ivoire dan Bahibé dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
9. Rehidrasi gelatin di dalam mangkuk air dingin.
10. Panaskan krim cair dengan biji vanila, kemudian tambahkan gelatin yang telah direhidrasi dan diperas.
11. Campur, lalu tuangkan di atas cokelat putih yang telah dilelehkan atau dicincang.
12. Campur dengan baik hingga mendapatkan ganache yang homogen, lalu tambahkan sisa krim cair.
13. Tutup dengan rapat kontak dengan plastik, kemudian tempatkan di lemari es selama minimal 6 jam, atau semalaman.
14. Panaskan susu, air, mentega, gula, garam, dan madu.
15. Ketika campuran mendidih dan mentega benar-benar meleleh, tambahkan tepung sekaligus dan aduk rata.
16. Letakkan kembali di atas api dan keringkan adonan hingga terbentuk lapisan tipis di bawah panci.
17. Masukkan adonan ke dalam mangkuk mixer berbilah daun, atau dalam baskom, dan campur beberapa menit agar dingin dan uapnya menghilang.
18. Tambahkan telur secara bertahap, aduk rata setelah setiap penambahan.
19. Anda harus mendapatkan adonan yang halus dan mengilap.
20. Masukkan adonan choux ke dalam kantong piping yang dilengkapi dengan nozel berdiameter 12mm, lalu

pipa pada loyang yang telah diolesi mentega, choux berdiameter 2 hingga 3cm.

21. Taburi dengan campuran gula halus dan mentega kakao bubuk (atau jika tidak ada, hanya dengan gula halus) lalu panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C suhu statis selama sekitar 30 menit.

22. Biarkan dingin.

23. Kocok ganache hingga mendapatkan tekstur krim kocok.

24. Masukkan ke dalam kantong piping yang dilengkapi dengan nozel halus 8mm.

25. Lubangi choux dari bawah, lalu isi dengan ganache kocok.

26. Tempatkan di dalam freezer saat menyiapkan pelapisan, ini akan lebih mudah dengan choux yang sangat dingin.

27. Lelehkan cokelat perlahan tanpa melebihi suhu 35°C.

28. Tambahkan hazelnut cincang, campur rata, lalu tusukkan tusuk gigi ke dalam choux dan celupkan ke dalam pelapisan.

29. Goyangkan untuk menghilangkan kelebihan, dan keruk bagian bawah choux, lalu letakkan pada lembaran kertas perkamen.

30. Biarkan mengkristal di lemari es lalu nikmati!