

Roti gianduja & vanila

Ingrédients

- 150g hazelnut yang telah dipanggang selama 30 menit pada suhu 150°C
- 150g gula halus
- 85g coklat susu dengan 46% kakao
- 250g tepung T55
- 250g tepung keras
- 10g garam halus
- 60g gula pasir
- 20g ragi biologis
- 260g air
- 12g susu bubuk
- 50g mentega
- 1 sendok teh bubuk vanila
- 250g mentega lemak
- 1 polong vanila
- 1 telur + sejumput bubuk vanila + 1 sendok makan krim untuk olesan

Préparation

1. Resep baru untuk sarapan yang super lezat, hampir seperti croissant coklat, dalam versi vanila dan gianduja.
2. Resepnya sama dengan croissant coklat biasa, Anda hanya perlu menyiapkan batang gianduja terlebih dahulu, dan menambahkan vanila ke dalam adonan croissant.
3. Saya telah menjelaskan resep ini sedetail mungkin, jangan takut melihat panjangnya jika Anda belum pernah membuat viennoiseries, langkah-langkahnya ada di sini untuk membantu Anda mendapatkan croissant yang sempurna.
4. Peralatan: Rolling pin Loyang berlubang Bahan-bahan: Saya menggunakan coklat Bahibé dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Gianduja: Gianduja: coklat susu dengan 46% kakao hazelnut yang telah dipanggang selama 30 menit pada suhu 150°C gula halus Campurkan hazelnut dan gula halus hingga menjadi pasta yang hampir cair.
6. Tambahkan coklat susu leleh, campurkan lagi.
7. Anda bisa mengeringkan sisanya pada suhu kamar atau di lemari es untuk resep lain, atau dimakan begitu saja!
8. Anda bisa menyiapkan gianduja beberapa hari sebelumnya, Anda hanya perlu melelehkannya untuk melanjutkan resep.
9. Batang untuk croissant: gianduja coklat susu dengan 46% kakao Lelehkan coklat susu, dan gianduja jika perlu, kemudian campurkan keduanya.
10. Tuang campuran ke dalam loyang dalam bentuk persegi dengan sisi sekitar 15 cm, kemudian biarkan mengeras di lemari es sebelum dipotong menjadi batang.
11. Adonan croissant vanila: tepung T55 tepung keras garam halus gula pasir ragi biologis air susu bubuk mentega 1 sendok teh bubuk vanila mentega lemak 1 polong vanila 1 telur + sejumput bubuk vanila + 1 sendok makan krim untuk olesan Membuat detrempe: Letakkan air di bagian bawah mangkuk pengaduk dengan pengait.
12. Tambahkan ragi remukan, lalu susu bubuk, dan aduk.
13. Tutup dengan kedua tepungnya, lalu tempatkan dalam tiga tumpukan terpisah garam, gula, dan mentega.

14. Campurkan pada kecepatan rendah selama sekitar 5 hingga 10 menit hingga adonan menjadi homogen dan tidak lengket.
15. Pindahkan adonan ke permukaan kerja yang sedikit ditaburi tepung, gilas adonan lalu lipat dan bentuk bulat.
16. Memfermentasikan: Bungkus adonan dengan plastik dan biarkan pada suhu kamar selama 30 menit.
17. Memecah adonan: Tempatkan kembali adonan pada permukaan kerja yang ditaburi sedikit tepung, lalu keluarkan udara (buang gas yang terperangkap selama fermentasi dengan menekan adonan).
18. Seperti pada langkah pertama, gilas adonan lalu lipat dan bentuk bulat.
19. Menyimpan: Pipihkan adonan sedikit, bungkus dengan plastik, dan tempatkan di lemari es selama minimal 30 menit (jika perlu, Anda dapat menyimpannya di lemari es selama beberapa jam).
20. Mengoles dan Melipat: Sekitar lima belas menit sebelum memulai pelipatan, keluarkan mentega lemak dari lemari es dan pukul dengan rolling pin untuk memberikan konsistensi yang elastis tetapi tidak lembek.
21. Tambahkan biji polong vanila.
22. Tempatkan mentega dalam persegi kecil dari kertas perkamen (ukuran sekitar 15*20 cm maksimum) dan ratakan untuk membentuk persegi panjang.
23. Dinginkan beberapa menit bersamaan dengan detrempe agar mencapai suhu yang sama.
24. Kemudian, gilas detrempe menjadi persegi panjang dengan lebar yang sama dan dua kali lebih panjang dari persegi panjang mentega.
25. Tempatkan mentega di tengah detrempe, dan tutup dengan menekan dengan baik agar tidak ada udara di antara detrempe dan mentega.
26. Rekatkan adonan agar mentega terkurung rapat.
27. Gilas detrempe hingga membentuk persegi panjang tiga kali lebih panjang dari lebarnya, lalu lipat adonan menjadi tiga, seperti dompet.
28. Ini adalah satu putaran sederhana.
29. Kemudian, Anda dapat melanjutkan dengan putaran ganda, atau membiarkan adonan istirahat di lemari es selama sekitar 30 menit (tentunya setelah dibungkus dengan plastik).
30. Putar adonan seperempat putaran, agar lipatan berada di sisi kanan.
31. Gilas lagi, kali ini menjadi persegi panjang empat kali lebih panjang dari lebarnya, lalu lipat sebagian kecil adonan ke atas.
32. Lipat adonan ke bawah, sehingga kedua bagian bertemu.
33. Lipat lagi adonan menjadi dua, lalu bungkus dengan plastik dan tempatkan di lemari es selama 30 menit.
34. Menipiskan: Gilas adonan hingga ketebalan 3 hingga 4mm dalam bentuk persegi panjang besar sekitar 40x45cm.
35. Potong tepi untuk mendapatkan persegi panjang yang sempurna (jika adonan terlalu elastis dan kembali mengkerut, letakkan kembali di lemari es beberapa menit sebelum melanjutkan).
36. Memotong: Potong 12 persegi panjang dengan lebar 6,5cm dan panjang 22cm pada adonan:
Memasak: Gulung croissant dengan menambahkan batang gianduja (saya menggunakan 3 batang per croissant).
37. Tempatkan croissant di atas loyang yang dilapisi kertas perkamen dan oleskan dengan telur menggunakan kuas, berikan lapisan tipis saja (untuk mencegahnya mengering selama fermentasi) dan hindari menyentuh lapisan.
38. Fermentasi: Biarkan croissant mengembang selama sekitar 1 jam 30 menit, mereka harus mengembang dengan baik (waktu fermentasi tentu saja bergantung pada suhu ruangan).

39. Mengoles: Oleskan lapisan kedua telur pada croissant, selalu hindari menyentuh lapisan.
40. Memanggang: Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama 15 hingga 20 menit.
41. Menyimpan: Tempatkan croissant di atas rak dan biarkan mendingin minimal 20 menit.
42. Akhirnya, nikmati, Anda layak mendapatkannya!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com