

Muffin al cioccolato stile Nidi di Pasqua

Ingrédients

- 85g di cacao in polvere senza zucchero
- 250g di zucchero
- 7g di lievito chimico
- 2g di bicarbonato
- 3g di sale
- 3 uova grandi
- 360ml di latte o buttermilk
- 120ml di olio
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 255g di gocce di cioccolato (+ alcune per la superficie dei muffin)
- 85g di panna liquida intera
- 15g di miele neutro
- 125g di Jivara
- 360g di farina T55
- 85g di cacao in polvere senza zucchero
- 250g di zucchero
- 7g di lievito chimico
- 2g di bicarbonato
- 3g di sale
- 3 uova grandi (circa 170g senza guscio)
- 360ml di latte (di buttermilk se lo avete)
- 120ml di olio (ho usato olio di nocciola per più sapore)
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 255g di gocce di cioccolato (+ alcune per la superficie dei muffin)
- 85g di panna liquida intera
- 15g di miele neutro
- 125g di Jivara

Préparation

1. Nuova ricetta speciale Pasqua, perfetta per una merenda colorata o un dessert goloso, dei muffin-nido molto cioccolatosi farciti con delle piccole uova!
2. Ho preso la ricetta dal blog di una pasticceria americana specializzata nei muffin e ho fatto alcune piccole modifiche.
3. Risultato, muffin ben gonfi e morbidi, e naturalmente deliziosi Materiale :Ho utilizzato lo stampo per muffin & le sacchette per dolci Guy Demarle : codice di riferimento FLAVIE10 da inserire all'iscrizione per 10 omaggio al primo ordine / collaborazione commerciale.
4. Ingredienti :Ho utilizzato l'olio di nocciola trovato su Guy Demarle : codice di riferimento FLAVIE10 da inserire all'iscrizione per 10 omaggio al primo ordine / collaborazione commerciale.
5. Ho utilizzato l'estratto di vaniglia Norohy & il cioccolato Jivara di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. T55 di cacao in polvere senza zucchero di zucchero di lievito chimico di bicarbonato di sale 3 uova grandi (circa senza guscio) di latte (di buttermilk se lo avete) di olio (ho usato olio di nocciola per più sapore) 1 cucchiaino di estratto di vaniglia di gocce di cioccolato (+ alcune per la superficie dei muffin) Mescolate tutti gli ingredienti secchi : farina, lievito, cacao, bicarbonato, sale e zucchero.
7. Mescolate tutti gli ingredienti umidi : le uova, il latte, l'olio e la vaniglia.
8. Aggiungete gli ingredienti secchi nel composto umido mescolando bene, poi aggiungete le gocce di cioccolato.

9. Lasciate riposare l'impasto per 15 minuti a temperatura ambiente.
10. Riempite i vostri stampi con l'impasto; il consiglio dato nella ricetta originale è di riempire solo un'impronta su due affinché i muffin lievino meglio e il calore circoli meglio.
11. Potete usare dei pirottini per muffin oppure metterli direttamente negli stampi a seconda delle vostre preferenze.
12. Infornate nel forno preriscaldato a 220°C per 7 minuti, poi abbassate la temperatura a 175°C e continuate la cottura per altri 12-14 minuti.
13. Lasciateli raffreddare nello stampo, poi sformate i muffin e ripetete fino ad esaurimento dell'impasto.
14. La ganache Jivara : di panna liquida intera di miele neutro di Jivara Fate sciogliere il cioccolato; scaldare la panna con il miele, poi versatela in più riprese sul cioccolato mescolando bene con la spatola per ottenere una ganache liscia e lucida.
15. Terminare l'emulsione con un frullatore a immersione, poi coprite a contatto e lasciate cristallizzare (se la mettete in frigorifero, controllatela bene affinché non si indurisca troppo e rimanga facilmente utilizzabile per la decorazione).
16. Il montaggio : Uova di cioccolato, uova di zucchero, caramelle... Versate la ganache al cioccolato in una sacchetta da pasticciere munita di una bocchetta a mont-blanc e decorate con di ganache attorno a ciascun muffin.
17. Guarnite con delle uova e gustate!