

Paasnest chocolade muffins

Ingrédients

- 85g ongezoet cacaopoeder
- 250g suiker
- 7g bakpoeder
- 2g baksoda
- 3g zout
- 3 grote eieren
- 360ml melk of karnemelk
- 120ml olie
- 1 theelepel vanille-extract
- 255g chocoladedruppels (+ een paar voor bovenop de muffins)
- 85g volle room
- 15g neutrale honing
- 125g Jivara
- 360g tarwebloem T55
- 85g ongezoet cacaopoeder
- 250g suiker
- 7g bakpoeder
- 2g baksoda
- 3g zout
- 3 grote eieren (ongeveer 170g zonder schil)
- 360ml melk (karnemelk als je dat hebt)
- 120ml olie (ik heb hazelnootolie gebruikt voor meer smaak)
- 1 theelepel vanille-extract
- 255g chocoladedruppels (+ een paar voor bovenop de muffins)
- 85g volle room
- 15g neutrale honing
- 125g Jivara

Préparation

1. Nieuwe speciale paasrecept, perfect voor een kleurrijke snack of een heerlijke dessert, zeer chocolade muffins-nesten gevuld met kleine eieren!
2. Ik heb het recept van de blog van een Amerikaanse patissière die gespecialiseerd is in muffins en ik heb een paar kleine aanpassingen gedaan.
3. Resultaat, goed gerezen en luchtige muffins, en natuurlijk heerlijk Benodigdheden :Ik heb de muffinvorm & de spuitzakken van Guy Demarle gebruikt: gebruik de code FLAVIE10 bij inschrijving voor 10 korting bij de eerste bestelling / commerciële samenwerking.
4. Ingrediënten :Ik heb hazelnootolie van Guy Demarle gebruikt: gebruik de code FLAVIE10 bij inschrijving voor 10 korting bij de eerste bestelling / commerciële samenwerking.
5. Ik heb Norohy vanille-extract & de chocolade Jivara van Valrhona : gebruik de code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affilié).
6. T55 ongezoet cacaopoeder suiker bakpoeder baksoda zout rote eieren (ongeveer zonder schil) melk (karnemelk als je dat hebt) olie (ik heb hazelnootolie gebruikt voor meer smaak) 1 theelepel vanille-extract chocoladedruppels (+ een paar voor bovenop de muffins) Meng alle droge ingrediënten: bloem, bakpoeder, cacao, baksoda, zout en suiker.
7. Meng alle natte ingrediënten: de eieren, de melk, de olie en de vanille.
8. Voeg de droge ingrediënten toe aan het natte mengsel en meng goed, voeg dan de chocoladedruppels toe.

9. Laat het beslag 15 minuten rusten op kamertemperatuur.
10. Vul je vormen met beslag; het advies in het originele recept is om slechts één holte op twee te vullen zodat de muffins beter rijzen en de warmte beter kan circuleren.
11. Je kunt muffincupjes gebruiken of ze direct in de vormen plaatsen, afhankelijk van je voorkeur.
12. Bak ze in de voorverwarmde oven op 220°C gedurende 7 minuten, verlaag dan de temperatuur naar 175°C en bak nog eens 12 tot 14 minuten.
13. Laat ze afkoelen in de vorm en haal de muffins eruit en herhaal tot het beslag op is.
14. De Jivara ganache : volle room neutrale honing Jivara Smelt de chocolade; verwarm de room met de honing, giet deze vervolgens in meerdere keren over de chocolade terwijl je goed mengt met een spatel om een gladde en glanzende ganache te krijgen.
15. Eindig de emulsie met een staafmixer en dek af met plasticfolie en laat kristalliseren (als je het in de koelkast plaatst, houd het dan goed in de gaten zodat het niet te hard wordt en gemakkelijk te spuiten blijft).
16. De opbouw : Chocolade-eieren, suiker-eieren, snoepjes... Giet de chocoladeganache in een spuitzak met een spuitmond voor mont-blanc en spuit ganache rond de randen van elke muffin.
17. Garneer met eieren en geniet ervan!