

Muffiny czekoladowe w stylu gniazd wielkanocnych

Ingrédients

- 85g kakao w proszku bez cukru
- 250g cukru
- 7g proszku do pieczenia
- 2g sody oczyszczonej
- 3g soli
- 3 duże jajka
- 360ml mleka lub ma lanki
- 120ml oleju
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 255g czekoladowych kropelek (+ kilka do posypania muffinów)
- 85g mietany kremówki
- 15g neutralnego miodu
- 125g Jivara
- 360g maki T55
- 85g kakao w proszku bez cukru
- 250g cukru
- 7g proszku do pieczenia
- 2g sody oczyszczonej
- 3g soli
- 3 duże jajka (około 170g bez skorupki)
- 360ml mleka (ma lanki, jeśli masz)
- 120ml oleju (użyj oleju orzechowego dla lepszego smaku)
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 255g czekoladowych kropelek (+ kilka do posypania muffinów)
- 85g mietany kremówki
- 15g neutralnego miodu
- 125g Jivara

Préparation

1. Nowy przepis na specjalne wielkanocne, idealny na kolorowy przekąsk lub wykwintny deser, muffiny-
gniazda z dużymi ciasteczkami, nadziewane małymi jajkami!
2. Przepis wziąłem z bloga amerykańskiej cukierniczki specjalizującej się w muffinach i wprowadziłem kilka
drobnych modyfikacji.
3. Efekt to dobrze wyrośnięte i puszyste muffiny, a oczywiście pyszne. Spróbuj użyć formy do muffinów &
worków cukierniczych Guy Demarle: kod polecający FLAVIE10 do podania przy rejestracji, aby otrzymać 10
złoni przy pierwszym zamówieniu / współpracy komercyjnej.
4. Składniki: Użyj oleju orzechowego znalezionej na Guy Demarle: kod polecający FLAVIE10 do podania
przy rejestracji, aby otrzymać 10 złni przy pierwszym zamówieniu / współpracy komercyjnej.
5. Użyj ekstraktu waniliowego Norohy & czekolady Jivara od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na
20% zniżki na całej stronie (partner).
6. T55 kakao w proszku bez cukru, cukru, proszku do pieczenia, sody oczyszczonej, soli, 3 duże jajka (około
bez skorupki), mleka (ma lanki, jeśli masz), oleju (użyj oleju orzechowego dla lepszego smaku), 1 łyżeczka
ekstraktu waniliowego, czekoladowych kropelek (+ kilka do posypania muffinów). Wymieszaj wszystkie
składniki suche: maki, proszek do pieczenia, kakao, soda, sól i cukier.
7. Wymieszaj wszystkie składniki mokre: jajka, mleko, olej i wanilia.
8. Dodaj składniki suche do mieszanki mokrej, dobrze mieszaj, a następnie dodaj czekoladowe kropelki.

9. Pozwól ciastu odpocząć przez 15 minut w temperaturze pokojowej.
10. Napełnij formy ciastem; zalecenie podane w oryginalnym przepisie to napełniać tylko co drugą formę, aby muffiny lepiej rosły i aby ciepło lepiej krążyło.
11. Możesz użyć łopatek do muffinów lub po prostu włożyć je bezpośrednio do form, w zależności od preferencji.
12. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 220°C na 7 minut, a następnie zmniejsz temperaturę do 175°C i kontynuuj pieczenie przez 12 do 14 minut.
13. Pozwól im ostygnąć w formie, a następnie wyjmij muffiny i powtórz, aż do wyczerpania ciasta.
14. Ganache Jivara: mietany kremówki neutralnego miodu Jivara Roztop czekoladę; podgrzej mietany z miodem, a następnie wlewaj ją stopniowo na czekoladę, dobrze mieszając szpatułką, aby uzyskać gładką i błyszczącą ganachę.
15. Zakończ emulsję za pomocą blendera ręcznego, a następnie przykryj folią i pozostaw do krystalizacji (jeśli wolisz, możesz użyć lodówki, uważaj, aby nie stwardniała zbyt mocno i pozostała łatwa do nakładania).
16. Montaż: Czekoladowe jajka, cukrowe jajka, cukierki... Wlej ganachę czekoladową do worka cukierniczego z końcówką do mont-blanc i nałóż ganachę na brzegi każdego muffina.
17. Udekoruj jajkami i smacznego!