

Batoniki czekoladowe kawa, orzech laskowy i dulcey

Ingrédients

- 175g masła w temperaturze pokojowej
- 120g cukru trzcinowego
- 120g cukru pudru
- 1 całe jajko (50g)
- 300g maki typ 45
- 5g proszku do pieczenia
- 225g czekolady dulcey, posiekanej na kawałki
- 75g posiekanych orzechów laskowych
- 100g mielonych kremówek
- 2g kawy mielonej
- 155g cukru
- 55g masła solonego

Préparation

1. Po flanie i tarcie, kontynuuj tą tym po czeniu kawy i dulcey, które uwielbiam!
2. Z kilkoma dodatkowymi orzechami laskowymi ten przepis staje się idealnym smakiem na podwieczorek lub do kawy! Spróbuj: Trzepaczka Perforowana blacha Worki cukiernicze Składniki: Użyj czekolady Dulcey od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliacja).
3. Użyj kawy orzechowej Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (brak afiliacji).
4. Czas przygotowania: 50 minut + 10 minut pieczenia Na 15 do 20 batoników w zależności od ich rozmiaru:
Ciastka orzechowe i kawałki dulcey: masła w temperaturze pokojowej cukru trzcinowego cukru pudru 1 całe jajko () maki typ 45 proszku do pieczenia czekolady dulcey, posiekanej na kawałki posiekanych orzechów laskowych Zrobisz za dużo ciastek, możesz zmniejszyć ilość, ale dodatkowe ciastka mogą przechowywać kilka dni w szczelnym pojemniku.
5. Wymieszaj masło w temperaturze pokojowej z cukrami.
6. Dodaj jajko, a następnie maki i proszek do pieczenia.
7. Na koniec dodaj posiekane czekolady i orzechy laskowe.
8. Uformuj prostokąty wielkości swoich batoników na papierze do pieczenia (pamiętaj, że ciastka lekko urosną i rozleją się podczas pieczenia), a następnie włóż je do lodówki na co najmniej 30 minut.
9. Następnie piecz w 180°C przez około 10-12 minut.
10. Pozwól im ostygnąć przed przeniesieniem.
11. Karmel kawowy: mielone kremówki kawy mielonej cukru masła solonego Podgrzewaj mielone kawę i mielone .
12. Przygotuj suchy karmel z cukru, następnie delikatnie go deglasuj mielone kawę, mieszaj c.
13. Gotuj 2 do 3 minut na średnim ogniu, następnie dodaj masło i zmiksuj, aby uzyskać gładki karmel.
14. Montaż: Kilka posiekanych orzechów laskowych (opcjonalnie) Przynajmniej czekolady dulcey Na ó karmel na kawałek ciastka.
15. Dodaj posiekane orzechy laskowe według uznania.
16. Schłódź w lodówce.
17. W międzyczasie delikatnie rozpuść czekoladę dulcey, nie przekraczaj 35°C.
18. Następnie pokrój batony czekoladą (albo kładź na ruszcie i nalewaj czekoladę, albo zanurzaj je bezpośrednio w czekoladzie za pomocą widelca).

19. Pozwól czekoladzie zastygnąć , a następnie cieszyć się !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com