

Czekoladowo-karmelowa babka

Ingrédients

- 125g cukru
- 85g mietany kremówki
- 42g masła
- 62g ciemnej czekolady
- 7g wyciśniętego soku
- 100g mleka
- 250g masy tortowej lub T45
- 30g cukru
- 5g soli
- 1 jajko
- 90g masła
- 1 jajko do glazury

Préparation

1. Wahacie się, czy babkę karmelową czy czekoladową?
2. Jesteście w odpowiednim miejscu!
3. Pyszna bułeczka wypełniona karmelem o smaku czekolady, oto dzisiejszy przepis. Źródło: Robot kuchenny. Ważne do ciasta: Masło szpatułką. Składniki: Używamy czekolady Caraïbes z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU dla 20% zniżki na całej stronie (afiliacja).
4. Czas przygotowania: 50 minut + 1 noc odpoczynku + 1h do 1h30 wyrastania + 35 minut pieczenia. Na babkę o długości 25 cm: Karmel czekoladowy: cukier, mietany kremówki, masło, ciemnej czekolady. Przygotuj suchy karmel z cukrem.
5. Równocześnie podgrzewaj mietany.
6. Gdy karmel nabierze ciemnego, bursztynowego koloru, odgładzaj go stopniowo gorącym mietanym.
7. Następnie dodaj masło pokrojone w małe kawałki i dobrze wymieszaj.
8. Pozostaw karmel na ogniu przez 2 minuty, a następnie zdejmij z ognia i dodaj czekoladę.
9. Pozwól mu całkowicie ostygnąć przed użyciem (nie wkładaj go do lodówki, będzie zbyt twardy, aby można go było rozciągnąć i włożyć do formy).
10. Bułeczka: wyciśnięty sok, mleko, masa tortowa lub T45, cukier, sól, 1 jajko, masło. Wymieszaj mleko z pokruszonymi drożdżami.
11. Przykryj miskę, a następnie dodaj cukier, sól i jajko.
12. Ugniataj na maszynę przez co najmniej 10 minut, ciasto powinno się łoderwać od ścianek miski.
13. Dodaj masło pokrojone w małe kawałki i ugniataj ponownie, aż do uzyskania elastycznej konsystencji, która ponownie odkleja się od ścianek miski.
14. Umieść ciasto w lodówce na noc.
15. Pieczenie: 1 jajko do glazury. Następnego dnia rozwałkuj ciasto drożdżowe na duży prostokąt (około 1,5 raza dłuższy niż twoja forma).
16. Rozciągnij nim karmel czekoladowy, a następnie zroluj ciasto w formę wałka.
17. Przetrnij wałek na pół, a następnie skręć kawałki ze sobą.
18. Umieść babkę w nasmarowanej formie do ciasta, a następnie pozostaw do wyrównania na 1h do 1h30.
19. Następnie posmaruj ją białym jajkiem, a następnie piecz w nagrzanym piekarniku w temperaturze 175°C przez 35 minut.

20. Pozwól przestygnąć przed wyjściem z formy i ciesz się smakiem!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com