

Bu ki z gianduji i wanili

Ingrédients

- 150g orzechów laskowych pra onych przez 30 minut w temperaturze 150°C
- 150g cukru pudru
- 85g mlecznej czekolady z 46% kakao
- 250g m ki T55
- 250g m ki z orkiszu
- 10g drobnej soli
- 60g cukru granulowanego
- 20g dro d y biologicznych
- 260g wody
- 12g mleka w proszku
- 50g mas a
- 1 y eczka proszku waniliowego
- 250g mas a do laminowania
- 1 str k wanilii
- 1 jajko + szczypta wanilii w proszku + 1 y ka mietany do glazurowania

Préparation

1. Nowy przepis na bardzo smaczne niadanie, prawie czekoladowe bu eczki, w wersji waniliowej i gianduja.
2. Przepis jest taki sam jak na zwyk e czekoladowe bu eczki, wystarczy wcze niej przygotowa łbatony gianduja i doda łwanili łdo ciasta croissantowego.
3. Szczegó owo opisa em przepis, nie martwcie si łd ugo ci , je li nigdy nie robili cie wyrobów cukierniczych - etapy s łpo to, aby pomóc Wam jak najlepiej przygotowa łbu eczki J Sprz łt: Wa ek do ciasta Blacha perforowana Sk adniki: U y em czekolady Bahibé od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU do 20% zni ki na ca ej stronie (afiliacja).
4. Batony gianduja: Gianduja: mlecznej czekolady z 46% kakao orzechów laskowych pra onych przez 30 minut w temperaturze 150°C cukru pudru Zblenduj orzechy i cukier puder a łpowstanie prawie p ynnna masa.
5. Dodaj roztopion łmleczn łczekolad , zblenduj jeszcze raz.
6. Odmierz gianduja na potrzeby przepisu, reszt łmo esz utwardzi łw temperaturze pokojowej lub w lodówce na inny przepis, lub zje łtak po prostu!
7. Mo esz przygotowa łgianduja kilka dni wcze niej, wystarczy łtroztopi łdo dalszej cz ci przepisu.
8. Batony do bu eczek: gianduja mlecznej czekolady z 46% kakao Roztop mleczn łczekolad , a tak e gianduja w razie potrzeby, a nast pnie wymieszaj oba sk adniki.
9. Wylej mieszanek łna blach łw formie kwadratu o boku oko o 15 cm, a nast pnie utward łw lodówce przed pokrojeniem na batony.
10. Ciasto croissant z wanili : m ki T55 m ki z orkiszu drobnej soli cukru granulowanego dro d y biologicznych wody mleka w proszku mas a 1 y eczka proszku waniliowego mas a do laminowania 1 str k wanilii 1 jajko + szczypta wanilii w proszku + 1 y ka mietany do glazurowania Przygotowanie detrempe: Umie łwod łna dnie misy robota kuchennego wyposa onego w hak.
11. Dodaj pokruszone dro d e, a nast pnie mleko w proszku i wymieszaj.
12. Przykryj dwoma m kami, a nast pnie dodaj, w trzech oddzielnych stosach, sól, cukier i mas o.
13. Mieszaj na ma ej pr dko ci przez oko o 5 do 10 minut, aby uzyska łg adkie i nieklej ce si łciasto.
14. Wy ó łciasto na lekko posypan łm k łpowierzchni łrobocz , rozwa kuj ciasto, a nast pnie z ó łti formuj kulk .

15. Fermentacja wstępna: Owiń ciasto folią i pozostaw w temperaturze pokojowej przez 30 minut.
16. Odpowietrzanie ciasta: Umieść ponownie ciasto na lekko posypanej mące powierzchni roboczej, a następnie odgazuj je (usuń nagromadzony gaz podczas fermentacji wstępnej, naciskając na ciasto).
17. Jak podczas pierwszego razu, rozwałkuj ciasto, z którego formuj kulki.
18. Odprężenie: Lekko spłaszcz ciasto, owiń folią i włóż do lodówki na minimum 30 minut (jeśli potrzeba, możesz przechowywać w lodówce przez kilka godzin).
19. Laminowanie i turkowanie: Około kwadrans przed rozpoczęciem procesu laminowania, wyjmij masę do laminowania z lodówki i uderzaj w nią wałkiem, a następnie miażdż elastycznie, ale nie miksuj konsystencji.
20. Dodaj ziarna z łaski wanilii.
21. Zawieś masę w małym prostokacie z papieru pergaminowego (około 15x20 cm maksymalnie) i rozwałkuj, aby nadać prostokątny kształt.
22. Umieść w lodówce na kilka minut razem z detrempe, aby miały tę samą temperaturę.
23. Następnie rozwałkuj detrempe w prostokąt o tej samej szerokości i dwukrotnie dłuższy niż prostokąt z masą.
24. Umieść masę na środku detrempe i zamknij ją, naciskając dobrze, aby nie było powietrza pomiędzy detrempe a masą.
25. Zapiecz ciasto, aby masa była dobrze zamknięta.
26. Rozwałkuj detrempe w prostokąt trzy razy dłuższy niż szeroki, a następnie zwiń ciasto na trzy, jak portfel.
27. To jest proste laminowanie.
28. Następnie możesz albo wykonać laminowanie podwójne, albo pozwolić ciastu odpocząć w lodówce przez około 30 minut (oczywiście, po owinięciu folią).
29. Obróć ciasto o jedną czwartą obrotu, tak aby zagięcie było po prawej stronie.
30. Ponownie rozwałkuj, tym razem w prostokąt czterokrotnie dłuższy niż szeroki, a następnie zwiń masą ciasta do góry.
31. Następnie zwiń ciasto do dołu, aby dwie części się spotkały.
32. Następnie zwiń ciasto na pół, a następnie owiń folią i umieść w lodówce na 30 minut.
33. Wątkowanie: Rozwałkuj ciasto na grubość 3 do 4 mm w duży prostokąt około 40x45 cm.
34. Odetnij brzegi, aby uzyskać idealny prostokąt (jeśli ciasto jest zbyt elastyczne i się kurczy, wstaw je do lodówki na kilka minut przed kontynuowaniem).
35. Wycinanie: Wycinaj 12 prostokątów o szerokości 6,5 cm i długości 22 cm z ciasta: Kształtowanie: Zwiń bułeczki z gianduja, dodając batony gianduja (umieść je po 3 na bułeczki).
36. Umieść bułeczki na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i posmaruj je jajkiem za pomocą pędzla, nakładając tylko bardzo cienką warstwę (aby uniknąć wyschnięcia podczas wyrastania) i unikaj dotykania listkowania.
37. Wyrastanie: Pozwól bułeczkom rosnąć przez około 1 godzinę, powinny być dobrze napuchnięte (czas wyrastania zależy oczywiście od temperatury otoczenia).
38. Glazurowanie: Na drugiej warstwie glazury na bułeczki, zawsze unikaj dotykania listkowania.
39. Pieczenie: Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C z nawiewem na 15-20 minut.
40. Odprężenie: Umieść bułeczki na kratce i pozostaw do ostygnięcia na minimum 20 minut.
41. Wreszcie, rozkoszuj się, zasługujesz na to!