

okoládové muffiny v ýžle Ve kono nžch hniezd

Ingrédients

- 85g kakaa bez cukru
- 250g cukru
- 7g práýku do pe iva
- 2g jedlej sódy
- 3g soli
- 3 ve ké vajcia
- 360ml mlieka alebo podmáslia
- 120ml oleja
- 1 ajová ly i ka vanilkového extraktu
- 255g okoládovžch kúskov (+ nieko ko na vrch muffinov)
- 85g smotany na ý ahanie
- 15g neutrálny med
- 125g Jivara
- 360g múky T55
- 85g kakaa bez cukru
- 250g cukru
- 7g práýku do pe iva
- 2g jedlej sódy
- 3g soli
- 3 ve ké vajcia (pribli ne 170g bez ýkrupiny)
- 360ml mlieka (podmáslia, ak máte)
- 120ml oleja (pou il som lieskovcovžšolej pre lepýiu chu)
- 1 ajová ly i ka vanilkového extraktu
- 255g okoládovžch kúskov (+ nieko ko na vrch muffinov)
- 85g smotany na ý ahanie
- 15g neutrálny med
- 125g Jivara

Préparation

1. Novžšrecept na Ve kú noc, ideálny na farebnžšdezert alebo maýkrtu, ve mi okoládové muffiny hniezda plnené malžmi vají kami!
2. Recept som prevzal z blogu americkej cukrárky ýpecializujúcej sa na muffiny a urobil som nieko ko drobnžch úprav.
3. Vžsledok, muffiny sú dobre nadžchané a jemné, a samozrejme chutné Materiál :Pou il som formu na muffiny & cukrárske vrecká Guy Demarle: kód pre odporú anie FLAVIE10 zadajte pri registrácii pre 10 ž avu pri prvej objednávke / obchodnej spolupráci.
4. Ingrediencie :Pou il som lieskovcovú olej nájdenu na Guy Demarle: kód pre odporú anie FLAVIE10 zadajte pri registrácii pre 10 ž avu pri prvej objednávke / obchodnej spolupráci.
5. Pou il som vanilkovžšextrakt Norohy & okoládu Jivara od Valrhona : kód ILETAITUNGATEAU na 20% z avu na celžšweb (partnerskž).
6. T55 kakaa bez cukru cukru práýku do pe iva jedlej sódy soli 3 ve ké vajcia (pribli ne bez ýkrupiny) mlieka (podmáslia, ak máte) oleja (pou il som lieskovcovžšolej pre lepýiu chu) 1 ajová ly i ka vanilkového extraktu okoládovžch kúskov (+ nieko ko na vrch muffinov) Zmieýajte výtky suché ingrediencie: múku, práýok do pe iva, kakao, jedlú sódu, so ša cukor.
7. Zmieýajte výtky mokré ingrediencie: vajcia, mlieko, olej a vanilku.
8. Pridajte suché ingrediencie do mokrej zmesi a dobre premieýajte, potom pridajte okoládové kúsky.

9. Nechajte cesto odpoívať š15 minút pri izbovej teplote.
10. Naplňte formy cestom; rada uvedená v pôvodnom recepte je naplniť šlenka druhú formu, aby muffiny lepšie narástli a teplo sa lepšie cirkulovalo.
11. Môžete použiť špapierové košíky na muffiny alebo ich dať špriamo do foriem podľa vašich preferencií.
12. Vloďte do predhriatej rúry na 220°C na 7 minút, potom znízte teplotu na 175°C a pokračujte v pečení ďalších 12 a š14 minút.
13. Nechajte ich vychladnúť vo forme, potom vyberte muffiny a pokračujte, kým sa cesto nevyerpá.
14. Ganache Jivara: smotany na ťahanie neutrálny med Jivara Rozpustiteokoládu; zohrejte smotanu s medom, potom ju postupne nalejte naokoládu a dobre premiešajte silikónovou stierkou, aby ste získali hladkú a lesklú ganache.
15. Dokončíte emulziu ponorným mixérom, potom zakryte fóliou a nechajte kryštalizovať (ak ju dáte do chladničky, dobre ju sledujte, aby sa príliš nezatvrdila a zostala mäkká na zdobenie).
16. Montáž :okoládové vajíčka, cukrové vajíčka, cukríky... Nalejteokoládovú ganache do cukrárskeho vrečka s hrotom na mont-blanc a na každé muffiny naneste ganache na okraje.
17. Ozdobte vajíčkami a vychutnajte si to!