

Chokladmuffins i påskäggsstil

Ingrédients

- 85g osötad kakao
- 250g socker
- 7g bakpulver
- 2g bikarbonat
- 3g salt
- 3 stora ägg
- 360ml mjölk eller kärnmjölk
- 120ml olja
- 1 tesked vaniljextrakt
- 255g chokladchips (+ några för att dekorera muffins)
- 85g vispgrädde
- 15g neutral honung
- 125g Jivara
- 360g vetemjöl T55
- 85g osötad kakao
- 250g socker
- 7g bakpulver
- 2g bikarbonat
- 3g salt
- 3 stora ägg (ungefär 170g utan skal)
- 360ml mjölk (kärnmjölk om du har)
- 120ml olja (jag använde hasselolja för mer smak)
- 1 tesked vaniljextrakt
- 255g chokladchips (+ några för att dekorera muffins)
- 85g vispgrädde
- 15g neutral honung
- 125g Jivara

Préparation

1. Ny påskrecept, perfekt för en färgglad fika eller en lækker dessert, mycket chokladiga muffins-bon som är fyllda med små ägg!
2. Jag har tagit receptet från en amerikansk bagare specialiserad på muffins och har gjort några små ändringar.
3. Resultatet blev fluffiga och mjuka muffins, och självklart läckra Utrustning :Jag har använt muffinsformen & spritsarna från Guy Demarle: rabattkod FLAVIE10 att ange vid registrering för 10 % i rabatt vid första beställningen / kommersiellt samarbete.
4. Ingredienser :Jag har använt hasselöljan som finns på Guy Demarle: rabattkod FLAVIE10 att ange vid registrering för 10 % i rabatt vid första beställningen / kommersiellt samarbete.
5. Jag har använt vaniljextraktet Norohy & chokladen Jivara från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
6. T55 osötad kakao socker bakpulver bikarbonat salt 3 stora ägg (ungefär utan skal) mjölk (kärnmjölk om du har) olja (jag använde hasselolja för mer smak) 1 tesked vaniljextrakt chokladchips (+ några för att dekorera muffins) Blanda alla torra ingredienser: mjöl, bakpulver, kakao, bikarbonat, salt och socker.
7. Blanda alla våta ingredienser: ägg, mjölk, olja och vanilj.
8. Tillsätt de torra ingredienserna i den våta blandningen och blanda väl, tillsätt sedan chokladchipsen.
9. Låt smeten vila i 15 minuter i rumstemperatur.

10. Fyll dina formar med smet; rådet i det ursprungliga receptet är att bara fylla varannan form så att muffinsen kan jäsa bättre och värmen cirkulerar bättre.
11. Du kan använda muffinsformar eller lägga dem direkt i formarna beroende på dina preferenser.
12. Grädda i en förvärmad ugn på 220°C i 7 minuter, sänk sedan temperaturen till 175°C och fortsätt grädda i ytterligare 12 till 14 minuter.
13. Låt dem svalna i formen och ta sedan ut muffinsen och fortsätt tills smeten är slut.
14. Jivara ganache : vispgrädda neutral honung Jivara Smält chokladen; värm grädden med honungen, häll sedan i flera omgångar över chokladen medan du blandar väl med en spatel för att få en slät och glansig ganache.
15. Avsluta emulsionen med en stavmixer och täck med plastfolie och låt kristallisera (om du lägger den i kylskåpet, håll ett öga på den så att den inte blir för hård och förblir lätt att spritsa).
16. Montering : Chokladägg, sockerägg, godis... Häll chokladganachen i en spritspåse med en mont-blanc tyll och spritsa ganache runt varje muffin.
17. Dekorera med ägg och njut!