

Brioche ya Pasaka (vanila na chokoleti)

Ingrédients

- 8g ya chachu safi ya kuoka
- 100g ya maziwa kamili
- 250g ya unga wa ngano au T45
- 30g ya sukari ya kawaida
- 1 yai
- 5g ya chumvi
- 1 kijiti cha vanilla au unga wa vanilla
- 100g ya siagi
- 70g ya chipsi za chokoleti nyeusi
- 100g ya chokoleti ya maziwa
- 40g ya krimu kioevu kamili
- 10g ya maziwa

Préparation

1. Sikukuu ya Pasaka, ni kipindi cha wikendi nzima, kwa hivyo nilihisi kama kukuandalia kitu kingine zaidi ya mapishi ya dessert.
2. basi kwa nini usijaribu mapishi ya kifungua kinywa au brunch tamu na ya chokoleti?
3. Haya ndio matokeo na brioche hii ya vanilla na chipsi za chokoleti, ikijazwa na ganache laini ya chokoleti ya maziwa na bila shaka mayai madogo ya chokoleti, ni lazima kwa Pasaka!
4. Lakini bila shaka, unaweza kuondoa mayai hayo na kutengeneza mapishi haya wakati wowote wa mwaka, kwa kufanya mabadiliko unayotaka zaidi: na au bila vanilla, maji ya maua ya machungu, chipsi za chokoleti nyeusi au ya maziwa.
5. njia kadhaa za kuvutia!
6. Vifaa:Mifuko ya kupikiaDouille 8mmMould ya briocheViungo:Nimetumia chokoleti Jivara ya Valrhona : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (affiliated).
7. Muda wa maandalizi: dakika 40 + masaa 3 hadi 4 ya kuumuka + dakika 20 ya kuokaKwa watu 6 hadi
- 8: Viungo: ya chachu safi ya kuoka ya maziwa kamili ya unga wa ngano au T45 ya sukari ya kawaida 1 yai ya chumvi 1 kijiti cha vanilla au unga wa vanilla ya siagi ya chipsi za chokoleti nyeusi Kwa kanzu: yai 1 na kijiko kimoja cha chai ya krimu kioevu Mapishi: Katika bakuli la roboti iliyo na ndoano, mimina maziwa na vunja ndani chachu safi.
8. Funika na unga, kisha ongeza sukari, vanilla, chumvi na yai.
9. Kandamiza kwa kasi ya chini kwa dakika chache, unapaswa kupata unga ulio sawa na laini, unaoachana na kuta za bakuli.
10. Kisha, ingiza siagi iliyokatwa vipande vidogo na endelea kukandamiza, ukiongeza kasi kidogo kidogo hadi siagi iwe imejumuika vizuri na unga uachane tena na kuta za bakuli.
11. Inapaswa kuwa laini na elastic.
12. Acha ipumzike kwenye joto la kawaida kwa dakika 30, kisha ongeza chipsi za chokoleti, tengeneza mpira na weka kwenye jokofu kwa muda wa saa 3, bora zaidi usiku kucha.
13. Baadae, toa hewa kwenye unga na tengeneza mpira.
14. Weka kwenye mould yako ambayo tayari imepatiwa siagi na tengeneza shimo katikati (ili kuweza kuijaza baada ya kuoka), kisha acha brioche ikae kwa muda wa takriban 1h30 (zaidi au kidogo kulingana na joto la chumba).
15. Brioche ikishaumuka, ipige rangi kwa kutumia brashi na mchanganyiko wa yai iliyopigwa na krimu.

16. Weka kwenye oveni iliyowashwa moto kwa 190°C kwa dakika 30 za kuoka (ikiwa inahitajika, baada ya dakika 20 unaweza kufunika brioche na karatasi ya aluminium ili isibadilike rangi sana).
17. Iache ipoe kwa dakika chache, kisha ifungue kutoka kwenye mould na iache ipoe kabisa.
18. Ganache na mapambo: ya chokoleti ya maziwa ya krimu kioevu kamili ya maziwa Mayai madogo ya Pasaka kwa mapambo Chemsha maziwa na krimu, kisha imimine kwenye chokoleti kidogo iliyoyeyuka.
19. Changanya ili kupata ganache laini na yenye kung'aa, kisha iache itulie.
20. Kisha, iweke kwenye mfuko wa kupikia ulio na douille ndogo laini, na ujaze brioche.
21. Pamba na mayai ya chokoleti na furahia!