

Kipande kikubwa cha Pasaka (raspberry, limau & chokoleti)

Préparation : 50 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 300g ya chokoleti nyeusi
- 100g ya mawazo ya rasiberi
- 50g ya krimu ya maji
- 10g ya asali isiyo na harufu
- 40g ya sukari
- 45g ya juisi ya limau
- 65g ya siagi
- 90g ya puree ya mlozi
- 45g ya chokoleti ya maziwa
- 70g ya crepes zilizovunjika

Préparation

1. Mapishi ya pili ya Pasaka mwaka huu, ni kuhusu rabsha tamu ambayo inaweza kuliwa kama dessert, kama kichoma ndogo wakati wa kahawa kwa kukata vipande vidogo, au pia wakati wa chai na kinywaji baridi!
2. Nilitaka rabsha yenye chokoleti bila shaka, lakini pia safi na ya matunda, na napenda mchanganyiko wa rasiberi & limau, kwa hivyo harufu zilikuwa tayari zimepatikana.
3. Bila shaka, unaweza kutengeneza ganda na chokoleti yako unayoipenda, itabidi ubadilishe tu mteremko wa jotoridi.
4. Vifaa :Nimezitumia hii mold ya PCB creation.
5. Ni vifaa vilivyoundwa kwa ajili ya wataalamu hivyo havijauzwa kwa vipande, ikiwa unahitaji unaweza kutumia mold nyingine kulingana na umbo unalotaka kutoa kwa keki yako.
6. Spatula ndogo yenye konaViungo :Nimetumia puree ya mlozi Koro : code ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (sio mbia).
7. Nimetumia chokoleti Karibe na mawazo ya rasiberi kutoka Valrhona : code ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (mbia).
8. Muda wa maandalizi: Dakika 50 hadi saa 1Kwa rabsha ya urefu wa 18cm & urefu wa 4cm:Ganda la chokoleti: ya chokoleti nyeusi Hautatumia chokoleti yote lakini ni rahisi kuipasha na kuona rabsha na kiasi kikubwa.
9. Hutakuwa na chochote zaidi ya kuacha chokoleti iliyobaki kugandisha ili uweze kuitumia katika mapishi yajayo.
10. Temp risha chokoleti, kwa haya, chaguo mbili: Fuatilia mteremko wa jotoridi uliobadilika; kwa chokoleti nyeusi, utahitaji kuivunja kati ya 50-55°C, kisha umshushe hadi 28-29°C kisha umuuwe kwa 31-32°C ambayo ni joto la matumizi.
11. Au la sivyo, njia sio sahihi lakini rahisi na ya haraka, mbegu: kwa haya, vunja 2/3 ya chokoleti yako bila kuvuka 50°C, na kata iliyobaki vipande vidogo.
12. Wakati sehemu kubwa ya chokoleti imevunjika, ongeza chokoleti iliyobaki na uchanganye hadi ivunjike kabisa.
13. Pindi chokoleti imekuwa tayari, imiminika mara moja ndani ya mold kama awe na kupaka sehemu yote.
14. Ondoa chokoleti ya ziada, acha ipate dakika kadhaa kisha weka waraka wa pili kwa njia ile ile.
15. Acha ipate.
16. Chemsha krimu na asali.

17. Kisha, imamo paw mawazo ya rasiberi iliyoziniwa na iliyokuwa ikishupaa kwa dakika ili upate ganache sawasawa na yenye shawrizi.
18. Iache ipoe kwenye jotoridi la chumba kisha imwage ndani ya ganda la chokoleti (inahitaji kiku cha 1 hadi 1.5cm).
20. Iweke ndani ya friji ili inoneze kabisa.
21. Changanya sukari na zest ya limau.
22. Ongeza yai, tenda vizuri, kisha changanya juisi ya limau.
23. Kopwezani nafaka kwenye moto wa chini kwa kuchanganya kikomo.
24. Pindi kijiko kimekopwa, acha kipoe kidogo nje ya moto, kisha ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo.
25. Changanya kijiko na blender mifereji kwa dakika kadhaa hadi iwe sawasawa na siagi kujumuishwa kabisa.
26. Kama ilivyo kwa ganache, acha ipoe kisha imwage ndani ya rabsha na acha iqunde kabisa kwenye friji (au kwenye friza ikiwa unakimbilia).
27. Vumbika chokoleti ya maziwa, kisha ongeza puree ya mlozi kisha crepes zilizovunjika.
28. Pindi mchanganyiko umekuwa sawasawa, tia krash juu ya lemon curd, kisha rudisha yote kwenye friji au friza ili ipate kristaliti.
29. Kisha, vumbika kidogo chokoleti nyeusi ili uweze kufanya rabsha ifunge.
30. Acha iqunde kisha iondoe kutoka kwenye mold na ujilie nazo!