

Religieuses za chokoleti

Ingrédients

- 125g ya maji
- 125g ya maziwa kamili
- 100g ya siagi
- 2g ya chumvi
- 200g ya unga
- 300g ya mayai (takriban mayai 6 yote)
- 750g ya maziwa kamili
- 90g ya sukari
- 105g ya viini vya mayai (takriban viini 6)
- 55g ya maizena
- 65g ya siagi
- 320g ya chokoleti nyeusi yenye 66% kakao
- 400g ya mgando wa kupikia

Préparation

1. Tena moja ya kitamu maarufu kutoka kwa upishi wa Kifaransa, hizo ni reliji za chokoleti.
2. Hakuna kitu rahisi zaidi, ni unga wa kuzalisha keki iliyojaa na krimu ya kipikaji yenye chokoleti sana (nimeutumia Caraïbes ya Valrhona) na kuchagizwa na mgando wa kakao.
3. Weka maziwa, maji, chumvi na siagi katika sufuria.
4. Leteni kwa hatua ya kuchemsha, na subiri hadi siagi ikayuke kabisa, kisha ongeza unga nje ya moto.
5. Koroga vizuri ili kuwa na unga wa mchanganyiko huo, kisha rudisha sufuria kwenye moto.
6. Kausha unga (korogeni kwenye moto wa wastani kwa takriban dakika 2 hadi 3, hadi kufikia kuwa na utando mwembamba chini ya sufuria).
7. Kisha, mimina ndani ya bakuli la roboti iliyo na kipande cha majani, na koroga hadi ukungu uwake wazi kabisa.
8. Ongeza kisha mayai yaliyopigwa pole pole, hadi kuwa na unga wa bidhaa yenye kung'aa.
9. Weka unga wa choux kwenye mfereji wa fedha ulio na kibano laini.
10. Tengeneza choux zenye kipenyo cha 5 hadi 6cm kwa miili ya reliji, na 2 hadi 3cm kwa kichwa kwenye bakuli iliyofunikwa na karatasi ya kuoka, au kwenye bakuli iliyotiwa mafuta moja kwa moja.
11. Nyunyiza kidogo na sukari ya barafu, kisha weka kwenye oveni iliyopashwa moto kwa nyuzi 170°C kwenye joto la kawaida kwa takriban dakika 40 (angalau kulingana na oveni, choux zinapaswa kuwa za rangi ya dhahabu mwishoni mwa kuoka), kisha uache zipowe kwenye grili.
12. Krimu ya kipikaji ya chokoleti ya maziwa kamili ya sukari ya viini vya mayai (takriban viini 6) ya maizena ya siagi ya chokoleti nyeusi yenye 66% kakaoJoto maziwa.
13. Changanya viini vya mayai na sukari na maizena, kisha mimina nusu ya maziwa moto juu yake huku ukikoroga.
14. Rudisha yote kwenye sufuria na pika kwa moto wa wastani huku ukikoroga bila kukoma hadi iwe nzito.
15. Nje ya moto, ongeza siagi, koroga vizuri, kisha chokoleti.
16. Wakati krimu inakua na usawa, mimina ndani ya chombo, fichika kwa kugusa na weka kwenye jokofu ili ipoe.
17. Poda ya kakao isiyo na sukariPindi krimu ya kipikaji na choux zimepoa, zijaze kwa chini kwa kutumia mfereji mdogo wa fedha.

18. Kisha, tengeneza mgando: joto mgando kwa upole sana (haipaswi kuzidi 37°C) ikiongeza poda ya kakao na hivyo sahihi kidogo ya sukari ya miwa ya maji ili kufanya maji ya kutosha.
19. Anza kwa kuchagiza vichwa vya reliji.
20. Kisha, chagunza miili, na weka vichwa juu papo hapo.
21. Weka kwenye jokofu kwa dakika chache, kisha furahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com