

Madeleine za almondi na ganda la chokoleti

Ingrédients

- 140g ya siagi
- 130g ya sukari
- 3 mayai
- 245g ya unga
- 8g ya chachu
- 100g ya maziwa

Préparation

1. Madeleines, imechukua muda mrefu!
2. Mara hii nimezipa harufu ya almond, na ganda la chokoleti tamu kumaliza mapishi. ~~Kama~~ Kama kawaida, mapishi ni rahisi sana na yanaweza kubadilishwa (unaweza kuzipa harufu ya vanilla, maji ya machungwa).
3.) na kufanya au kutofanya ganda la chokoleti, lakini siri yote ya kuibuka kwa madeleines inategemea kupumzika kwenye friji na kupika.
4. Ni muhimu sana kuunda tofauti ya joto ili kupata kuibuka nzuri, hivyo kuandaa oveni kwa joto la juu ni muhimu, lakini labda itabidi ujifanye kufaa na oveni yako na mipangilio yake ili kupata matokeo bora. Vifaa: Mifuko ya kupikia Douille 8mm Mould ya madeleines Viungo: Nime tumia chokoleti ya Caraïbes kutoka Valrhona: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa 20% ya punguzo kwenye tovuti yote (mshirika).
5. Kwa madeleines ishirini (zaidi au chini kulingana na ukubwa wa molds zako): Viungo: ya siagi ya sukari 3 mayai ya unga ya chachu ya maziwa Matone 2 hadi 3 ya ekstrakti ya almond chungu Takriban ya chokoleti nyeusi Mapishi: Sasa siagi, kisha acha ipate joto.
6. Piga mayai na sukari, kisha ongeza maziwa na almond chungu.
7. Changanya unga na chachu, kisha maliza na siagi iliyoyeyushwa.
8. Weka mchanganyiko kwenye friji kwa angalau masaa 2, au usiku mzima.
9. Kisha, jaza molds za madeleine (zilizopakwa siagi na unga ikiwa molds si za silicone) kwa .
10. Pasha oveni hadi 230°C.
11. Weka madeleines, kisha baada ya dakika 3 za kupika, punguza joto hadi 180°C.
12. Endelea kupika kwa dakika 10.
13. Toa madeleines, kisha safisha molds.
14. Yeyusha chokoleti polepole, bila kupita 40°C.
15. Paka molds kwa tabaka nyembamba ya chokoleti kwa kutumia brashi, kisha weka madeleines juu yake.
16. Acha kuganda kabla ya kutoa na kufurahia!