

Keki kubwa ya mzunguko wa mdalasini na chokoleti

Ingrédients

- 200g ya maziwa kamili
- 15g ya yeasty mpya
- 500g ya unga wa ngano au T45
- 2 mayai
- 10g ya chumvi
- 60g ya sukari
- 180g ya siagi
- 60g ya siagi ya pomade
- 20g ya kakao
- 90g ya sukari ya kahawia
- 5g ya mdalasini wa unga
- 100g ya cream liquid kamili kwa kupika

Préparation

1. Twende, tunakaribia polepole kipindi cha Krismasi, lakini kabla ya kuhamia kwenye biskuti na pipi nyingine za mwisho wa mwaka, hapa kuna mapishi ya mwisho ya cinnamon rolls, kwa chokoleti mara hii!
2. Ili kubadilisha kidogo nimechagua kutengeneza cinnamon roll kubwa inayoweza kukatwa vipande, kama keki.
3. Kando na hiyo, bado ni ile ile ya brioche laini, kujaza kwa kakao (na mdalasini bila shaka) na icing ya cream cheese na chokoleti iliyoyeyushwa, furaha tu Vifaa :Rouleau à pâtisserieMini spatule coudéeViungo :Nime tumia kakao ya unga na chokoleti guanaja kutoka Valrhona : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ya ushirika).
4. Nime tumia mdalasini Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (siyo ya ushirika).
5. Muda wa maandalizi : dakika 40 za maandalizi + dakika 50 za kupika + angalau masaa 3 ya kupumzika/kukuaKwa cinnamon roll kubwa ya 26 hadi 30cm ya kipenyo (au kumi za kibinafsi) : Donge la brioche : ya maziwa kamili ya yeasty mpya ya unga wa ngano au T45 2 mayai ya chumvi ya sukari ya siagi Katika chombo cha roboti, mimina maziwa na yeasty mpya iliyovunjika.
6. Funika na unga, kisha ongeza sukari, chumvi na mayai.
7. Kanda kwa kasi ndogo kwa dakika 10 hadi 15, donge linapaswa kujitenga na kuta za roboti.
8. Ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo na kanda tena hadi siagi iwe imejumuishwa vizuri, donge linajitenga tena na kuta za bakuli na linaunda kivuli unapokivuta.
9. Acha donge likue kwa dakika 30 kwa joto la kawaida, kisha fanya mpira, funika na uweke kwenye friji kwa angalau masaa 2 hadi 3, ikiwa inawezekana usiku mzima.
10. Kujaza kwa kakao na mdalasini : ya siagi ya pomade ya kakao ya sukari ya kahawia ya mdalasini wa unga Changanya viungo 4 hadi upate mchanganyiko mzuri.
11. Kupika na kumalizia : ya cream liquid kamili kwa kupika Icing : ya cream cheese + ya siagi ya pomade + ya chokoleti nyeusi iliyoyeyushwa Vidonge vya chokoleti kwa mapambo Panua donge kuwa mstatili mkubwa (takriban 60 x 30cm) kisha panua mchanganyiko wa kakao & mdalasini kwenye uso wote wa donge.
12. Katakata vipande vya 3 hadi 4cm upana.
13. Vizungushe mmoja baada ya mwingine ili kuunda roll kubwa.
14. Weka kwenye chombo na uache ikue kwa takriban saa 1 kwa joto la kawaida, kisha mimina cream liquid juu yake kwa kuisambaza kila mahali kwenye chombo.

15. Kisha, weka kwenye oveni kwa takriban dakika 50 za kupika kwa 170°C.
16. Tayarisha icing kwa kupiga viungo 3 kwa mkono au kwa kutumia whisk ya umeme hadi iwe laini na homogenous.
17. Acha brioche ipate baridi kwa dakika chache kabla ya kuongeza icing na vidonge vya chokoleti, kisha furahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com