

Muffins wa chokoleti kama Ndege za Pasaka

Ingrédients

- 85g ya kakao ya unga isiyo na sukari
- 250g ya sukari
- 7g ya unga wa kuchemsha
- 2g ya bicarbonate
- 3g ya chumvi
- 3 mayai makubwa
- 360ml ya maziwa au buttermilk
- 120ml ya mafuta
- 1 kijiko cha chai cha kiwango cha vanilla
- 255g ya vipande vya chokoleti (+ baadhi yao kwa juu ya muffins)
- 85g ya cream ya maji
- 15g ya asali isiyo na ladha
- 125g ya Jivara
- 360g ya unga T55
- 85g ya kakao ya unga isiyo na sukari
- 250g ya sukari
- 7g ya unga wa kuchemsha
- 2g ya bicarbonate
- 3g ya chumvi
- 3 mayai makubwa (takriban 170g bila ganda)
- 360ml ya maziwa (ya buttermilk ikiwa unayo)
- 120ml ya mafuta (nime tumia mafuta ya hazelnut kwa ladha zaidi)
- 1 kijiko cha chai cha kiwango cha vanilla
- 255g ya vipande vya chokoleti (+ baadhi yao kwa juu ya muffins)
- 85g ya cream ya maji
- 15g ya asali isiyo na ladha
- 125g ya Jivara

Préparation

1. Mapishi mapya maalum ya Pasaka, bora kwa kachumbari yenye rangi au dessert tamu, muffins-nests zenye chokoleti nyingi zilizojazwa na mayai madogo!
2. Nimechukua mapishi haya kwenye blogu ya mpishi wa Marekani anayespecialize katika muffins na nimefanya mabadiliko madogo.
3. Matokeo, muffins zenye kujaa vizuri na laini, na bila shaka ni tamu Vifaa :Nime tumia mould ya muffins & mifuko ya piping Guy Demarle: nambari ya ushirika FLAVIE10 kujiandikisha kwa 10 za bure kwenye agizo la kwanza / ushirikiano wa kibiashara.
4. Viungo :Nime tumia mafuta ya hazelnut yaliyopatikana kwenye Guy Demarle: nambari ya ushirika FLAVIE10 kujiandikisha kwa 10 za bure kwenye agizo la kwanza / ushirikiano wa kibiashara.
5. Nime tumia kiwango cha vanilla Norohy & chokoleti Jivara kutoka Valrhona : nambari ILETAITUNGATEAU kwa 20% ya punguzo kwenye tovuti yote (ushirika).
6. T55 ya kakao ya unga isiyo na sukari ya sukari ya unga wa kuchemsha ya bicarbonate ya chumvi 3 mayai makubwa (takriban bila ganda) ya maziwa (ya buttermilk ikiwa unayo) ya mafuta (nime tumia mafuta ya hazelnut kwa ladha zaidi) 1 kijiko cha chai cha kiwango cha vanilla ya vipande vya chokoleti (+ baadhi yao kwa juu ya muffins) Changanya viungo vyote vya kavu: unga, unga wa kuchemsha, kakao, bicarbonate, chumvi na sukari.
7. Changanya viungo vyote vya mvua: mayai, maziwa, mafuta na vanilla.
8. Ongeza viungo vya kavu kwenye mchanganyiko wa mvua kwa kuchanganya vizuri kisha ongeza vipande

vya chokoleti.

9. Acha mchanganyiko upumzike kwa dakika 15 kwenye joto la kawaida.
10. Jaza molds zako na mchanganyiko; ushauri uliopewa kwenye mapishi ya asili ni kujaza tu nafasi moja kati ya mbili ili muffins ziweze kujaa vizuri na joto liweze kuzunguka vizuri.
11. Unaweza kutumia vikombe vya muffins au kuziweka moja kwa moja kwenye molds kulingana na mapenzi yako.
12. Pika kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 220°C kwa dakika 7, kisha punguza joto hadi 175°C na endelea kupika kwa dakika 12 hadi 14 zaidi.
13. Acha zipoze kwenye mold kisha toa muffins na uendeleee hadi mchanganyiko utakapokamilika.
14. Ganache ya Jivara : ya cream ya maji ya asali isiyo na ladha ya Jivara Fanya chokoleti iyeyuke; fanya cream ikichanganywa na asali, kisha mimina kwa vipande kadhaa kwenye chokoleti ukichanganya vizuri kwa spatula ili kupata ganache laini na yenye kung'ara.
15. Maliza emulsion kwa blender ya immersion kisha funika kwa filamu na acha ikitengeneza (ikiwa utaweka kwenye friji, angalia vizuri ili isikauke sana na ibaki rahisi kupitishwa).
16. Kuweka pamoja : Mayai ya chokoleti, mayai ya sukari, pipi... Mimina ganache ya chokoleti kwenye mfuko wa piping ulio na nozzle ya mont-blanc na uweke ya ganache kwenye mipaka ya kila muffin.
17. Jaza na mayai na ufurahie!