

Vijiti vya Chokoleti vya Kahawa, Hazelnut & Dulcey

Ingrédients

- 175g ya siagi iliyopazwa
- 120g ya sukari ya kahawia
- 120g ya sukari ya kawaida
- 300g ya unga T45
- 5g ya unga wa kuoka
- 225g ya chokoleti dulcey iliyokatwa vipande
- 75g ya hazelnut zilizokatwa
- 100g ya krimu kamili ya majimaji
- 2g ya kahawa ya unga
- 155g ya sukari
- 55g ya siagi ya chumvi nusu

Préparation

1. Baada ya flan na tart, narudia tena na mchanganyiko huu wa kahawa & dulcey ambao naupenda!
2. Basi ukiwa na hazelnuts chache zaidi, mapishi haya yanakuwa vitafunio kamili kwa chai ya jioni au kuandamana na kahawa yako Vifaa: Ijembe Sahani yenye mashimo Mifuko ya pua Viungo: Nimetumia chokoleti Dulcey ya Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwa tovuti nzima (inayohusiana).
3. Nimetumia kahawa ya hazelnut Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwa tovuti nzima (isiyohusiana).
4. Utakuwa na cookie nyingi, uko huru kupunguza kiasi lakini pia unaweza kuweka cookies za ziada kwa siku kadhaa kwenye kontena lenye hewa tightly.
5. Changanya siagi iliyopazwa na sukari.
6. Ongeza yai, kisha unga na unga wa kuoka.
7. Hatimaye, changanya chokoleti na hazelnut zilizokatwa.
8. Tengeneza mistatili ya ukubwa wa baa zako kwenye karatasi ya kuoka (fikiria kwamba cookies zinaenda kugonga kidogo na kuenea wakati wa kuoka), kisha weka kwenye friji kwa angalau dakika 30.
9. Kisha, osha kwenye 180°C kwa dakika 10-12.
10. Ziacheni zipowe kabla ya kuzibandika.
11. Chemsha krimu ya majimaji pamoja na kahawa ya unga.
12. Tengeneza caramel kavu kwa kutumia sukari, kisha uiongeze kidogo kidogo kwa krimu ya kahawa huku ukichanganya.
13. Acha ipike kwa dakika 2-3 kwenye moto wa wastani, kisha mbali na moto ongeza siagi na changanya kupata caramel laini.
14. Paka caramel juu ya kila cookie.
15. Ongeza hazelnut zilizokatwa jinsi unavyotaka.
16. Wezi zipondike kwenye friji.
17. Wakati huo huo, yeyusha chokoleti dulcey polepole, bila kupita 35°C.
18. Kisha, funika baa na chokoleti (ama kwa kuiweka juu ya grili na kumwaga chokoleti juu yake, au kuzizindika moja kwa moja ndani ukitumia uma).
19. Acheni zijipambe, kisha jlazena!

