

Baa za chokoleti rocky road (hazeli, marshmallow, biskuti)

Ingrédients

- 200g ya chokoleti
- 100g ya siagi ya hazelnut (au siagi ya mlozi, karanga za pekani au pistachio, au siagi ya karanga...)
- 125g ya hazelnut zilizokaangwa (au matunda mengine makavu)
- 65g ya mini marshmallows
- 75g ya biskuti kavu (petits beurres, sablés des Flandres, digestive biskuti...)

Préparation

1. Mapishi ya kawaida ya Kaskazini mwa Amerika leo, Rocky Road au "barabara yenye miamba".
2. Ni mchanganyiko wa chokoleti, matunda makavu, marshmallows, biskuti.
3. Kwa kweli, unaweza kuweka karibu chochote unachotaka ndani yake!
4. Jina linamaanisha barabara yenye mawe kutokana na mwonekano wa kipande cha chokoleti ambacho kitaonyesha vitu vyenye miamba kama biskuti, matunda makavu nk.
5. Ni mapishi maarufu ng'ambo ambapo unaweza kupata brownies au cookies za rocky road, au hata toleo lake la barafu.
6. Hakuna kitu rahisi zaidi kutayarisha na kurekebisha kulingana na matamano yako, mapishi haya huhifadhi vizuri kwa wiki kadhaa kwenye jokofu ndani ya sanduku lisilopitisha hewa Viungo :Nilitumia siagi ya hazelnut na hazelnut nzima Koro : tumia kodia ILETAITUNGATEAU ili upate asilimia 5% ya punguzo kwenye tovuti nzima (sio ya ushirika).
7. Nilimwaga chokoleti ya Karibea kutoka kwa Valrhona : tumia kodia ILETAITUNGATEAU ili upate asilimia 20% ya punguzo kwenye tovuti nzima (ya ushirika).
8. Vifaa :Fremu ya mraba 20cm Muda wa maandalizi : dakika 15 + crystallizationKwa fremu ya mraba ya 20cm : Viungo : ya chokoleti ya siagi ya hazelnut (au siagi ya mlozi, karanga za pekani au pistachio, au siagi ya karanga.
9.) ya hazelnut zilizokaangwa (au matunda mengine makavu) ya mini marshmallows ya biskuti kavu (petits beurres, sablés des Flandres, digestive biskuti.
10.) Mapishi : Yeyusha polepole chokoleti, bila kuzidi 35-40°C.
11. Ongeza siagi ya hazelnut, kisha hazelnut, mini marshmallows na biskuti zilizovunjwa vipande vidogo vidogo.
12. Mimina kwenye fremu iliyowekwa kwenye karatasi ya kuoka, kisha weka kwenye jokofu hadi crystallization.
13. Kisha, ondoa, kata kwa mraba na furahia!