

Mikate ya chokoleti (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 500g ya unga T45
- 210g ya maji
- 25g ya yai zima
- 50g ya sukari ya punje
- 23g ya hamira safi
- 9g ya chumvi
- 10g ya asali
- 35g ya siagi
- 200g ya siagi ya koroga

Préparation

1. Kipimo cha kwanza kutoka kwenye kitabu kipya cha Cédric Grolet, Opéra, ni cha mikate yake ya chocolate.
2. Bila shaka ni kipimo hicho hicho kwa croissants, unaweza kukibadilisha kwa mikate unayotaka.
3. Kuhusu kiasi, nadhani idadi ya mikate iliyoonyeshwa kwenye kitabu ni chini ya inavyotakiwa, nilijaribu kufanya 6 kama ilivyoandikwa lakini nilipata mikate mikubwa sana na ilikuwa ngumu kuipeleka hadi iive ipasavyo, hivyo ninakupa ushauri wangu kwenye kipimo hiki kwa sehemu ya kukata mikate yako.
4. Kwenye bakuli la mashine ya kuchanganya lenye una ya kupigia, weka unga, maji, yai, hamira, chumvi, sukari na asali.
5. Changanya kwa kiwango cha kwanza hadi kupata donge lililosawa, kisha kwa kiwango cha pili hadi donge litakapojitenga na kuta za bakuli.
6. Ongeza siagi, kisha changanya tena kwa kiwango cha 2 hadi upate donge lililosawa.
7. Funika donge na kitambaa kilichorowekwa maji kidogo, kisha acha ipande kwa muda wa saa moja kwenye joto la kawaida.
8. Baada ya kupumzika, toshegeza donge na uikunjagize kwenye umbo la mstatili.
9. Ifunge kwa kufunika, kisha weka kwenye friji kwa dakika 5 na kwenye friza kwa dakika 15.
10. Wakati wa kuweka mchanganyiko wa donge kwenye friza, fanyia kazi siagi ya koroga.
11. Piga juu yake kwa kutumia usukani ili iwe elastiki bila kuipasha moto, kisha inyanje kwenye karatasi la kuoka kwa mstatili wa urefu sawa na upana wa nusu ya mchanganyiko wa donge.
12. Weka siagi kwenye baridi pamoja na mchanganyiko wa donge ili ziwe na joto sawa.
13. Kisha, weka siagi katikati ya mchanganyiko wa donge na fungia ili kuiziza siagi (ikiwa na hakika ya kupunguza mabonde ya hewa).
14. Nyunza donge ili kupata mstatili mkubwa wa urefu wa karibu 50cm.
15. Vilalia sehemu ndogo ya donge kuelekea juu, kisha virejelea sehemu ya juu ya donge kuelekea chini ili sehemu zote mbili zikutane.
16. Pinda tena donge mara mbili.
17. Kwa njia hiyo, umefanya kuzunguka mara mbili.
18. Ifunike donge na uruhusu iwe kwenye baridi kwa dakika 10.
19. Weka donge kwa njia ya kupinda upande wa kulia, kama kitabu.
20. Nyunza tena katika mstatili mfupi kidogo kuliko mara ya kwanza, kisha pinda donge mara tatu kwa kuzunguka mara moja.
21. Vitoa donge kwa unene wa 3 hadi 4mm.

22. Kulingana na kipimo, kwa kiasi hiki cha donge tunaweza kupata mikate 6 ya chocolate, ambayo nilijaribu kufanya, lakini kwa njia hiyo mikate ya chocolate ilikuwa kubwa sana na ilikuwa vigumu kuipika.
23. Ninakushauri kuitoa kwa uangalifu kwa unene (bila kuzidi 4mm) na kwa njia ya kuwa na mstatili wa angalau 40cm x 30 au 35cm, utakuwa na uwezo wa kufanya mikate ya chocolate 8 hadi 10.
24. Detalisha mstari wa 7x20cm (ili kuwa na lishe nzuri ya flaky, kata donge kwa pigo moja na kisu chenye makali, bila kuita).
25. Weka kipande cha chocolate kwenye ukingo, vinyunza donge ili kukifunika chocolate, weka kipande cha pili cha chocolate, vinyunza tena na weka kipande cha tatu.
26. Kamilisha kuzungusha mikate ya chocolate, kisha ziweke kwenye tray.
27. Zifanya ziwe kwa muda wa saa 1h30 katika sehemu yenye joto la kutosha (vya sivyo, ongeza muda wa kuzunguka).
28. Piga mayai ya njano na tone la cream ya kioevu, kisha pamba mikate ya chocolate kwa kutumia brashi.
29. Weka kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 175°C kwa dakika 15, kisha ziepue kwenye raki ya kupoza (muhimu ili hazina za matundu zitokee) kabla ya kufurahia!