

Gianduja

Préparation : 20 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 300g ya chokoleti ya maziwa yenye cacao nyingi (nimeutumia Bahibé 46% kutoka Valrhona)
- 300g ya hazelnuts
- 300g ya sukari ya icing

Préparation

1. Unajua shauku yangu kwa hazelnuts, kwa hivyo ilikuwa ya kushangaza kwamba sikua na mapishi ya gianduja hapa.
2. Si kwamba sijawahi kuitengeneza mara kwa mara, lakini sikuwahi kuchukua muda wa kupiga picha hatua kwa hatua na kuandika mapishi.
3. Ni zawadi nzuri kwa sikukuu, kwa hivyo safari hii hapa ndiyo mapishi yenye picha!
4. Gianduja ni rahisi sana, ni mchanganyiko wa hazelnuts, sukari ya icing na chokoleti ya maziwa.
5. Bila shaka, ukipenda, unaweza kubadili chokoleti ya maziwa na chokoleti nyeusi, itakuwa nzuri pia!
6. Na unaweza pia kupunguza nusu ya viwango bila shida yoyote.
7. Anza kwa kuchoma hazelnuts katika 150°C kwa dakika 20 hivi.
8. Ziacheni zipowe, kisha ziguse ili kuondoa maganda ya hazelnuts yanayojitenga (si lazima ufanye kwa nguvu, ikiwa baadhi itabaki sio shida).
9. Kisha, ziweke kwenye mashine ya kuchanganya na sukari ya icing na zichanganye hadi upate mchanganyiko laini na sawasawa, karibu na kioevu.
10. Hii inaweza kuchukua muda mwingi, ikiwa mashine yako sio yenye nguvu, kumbuka kufanya mapumziko ili motor isizidi joto.
11. Bila kusimama, ujumla inachukua dakika 15 kupata matokeo bora.
12. Kisha, yayusha chokoleti polepole kwa mvuke, ukihakikisha haizidi joto la 35°C.
13. Unaweza ama kuimwaga kwenye mashine na kuchanganya tena, au kuchanganya kwa kutumia kitako.
14. Mwage gianduja papo hapo kwenye molds, au katika fremu ili kukata vyumba vidogo/utangulizi baadae.
15. Irudishe kwa muda ili ikue.
16. Nimefunika vipande vyangu vya gianduja na chokoleti iliyoimarishwa kwa sababu inahitaji kusafiri hivyo itashikilia vizuri zaidi hivi, lakini sio lazima kabisa; lakini ikiwa unataka kuzihifadhi kwa siku kadhaa/majuma, nakushauri kuzihifadhi kwenye friji.
17. Basi, gianduja iko tayari, furahia!