

Siagi ya kubwawa ya hazelnut (mtindo wa El Mordjene au Nocciolata bianca)

Ingrédients

- 250g ya hazelnut zilizokaangwa (na kupauka, ikiwa unataka rangi ya mwanga zaidi)
- 175g ya sukari ya unga
- 65g ya maziwa yaliyokaushwa
- 35g ya mafuta ya alizeti
- 40g ya siagi ya kakao

Préparation

1. Kama umekuwa kwenye mtandao wiki zilizopita, hasa kwenye instagram au Tiktok, hauwezi kukosa mshike mshike wa siagi hii ya hazelnut (bila kakao) ya Algeria El Mordjene (inayofanana na ndani ya Kinder Bueno)!
2. Sijapata nafasi ya kuionja, lakini nikiwa mpenzi mkubwa wa Nocciolata bianca, sawa ya Kiitaliano, nilijua ni fursa ya kukuletea toleo langu, lenye hazelnut zaidi na ladha nzuri pia!
3. Kwa kichocheo hiki, nilifuata orodha ya viungo vya Nocciolata huku nikibadilisha kiasi kidogo cha uwiano.
4. Bila shaka, muundo wa mwisho wa siagi yako ya hazelnut utategemea nguvu ya roboti yako, lakini iwe laini kabisa au na chembe kidogo za hazelnut, nakuahidi kiamsha kinywa na vitafunio vitamu!
5. Viungo: Nimetumia vanila ya unga ya Norohy kutoka Valrhona: tumia nambari ILETAITUNGATEAU kupata punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (ikiijumuisha).
6. Mapishi: Ikiwa hazelnut zako hazijaokwa, ziweke kwenye oveni kwa 150°C kwenye sahani kwa dakika 15, kisha zipoze na zipauke ili kuondoa magamba.
7. Kisha, zichanganye mpaka upate siagi laini na kidogo yenye maji.
8. Ongeza sukari ya unga na vanila, kisha changanya tena.
9. Changanya mafuta ya alizeti na maziwa yaliyokaushwa, kisha changanya, halafu mwishowe ongeza siagi ya kakao iliyoyeyuka.
10. Kisha, piga muundo wa siagi ya hazelnut ili kupata mchanganyiko laini kabisa: kwenye bafu ya moto, yayusha siagi ya hazelnut kufikia 45-50°C.
11. Ipoze kwenye bafu ya baridi hadi kufikia 27°C, kisha ipandishe tena kwa 29°C.
12. Weka siagi ya hazelnut kwenye chupa kisha kuiweka kwenye jokofu ulimeng'aa (bila kifuniko ili kuepuka unyevu).
13. Baada ya masaa kadhaa, siagi ya hazelnut itakuwa tayari kuliwa!
14. Unaweza kuihifadhi katika joto la kawaida au kwenye jokofu kulingana na muundo unaopendelea, lakini ninakushauri katika kesi hii ya mwisho kuitoa dakika 15 hadi 30 kabla ya kula!