

# Profiteroles ya vanilla, hazelnut & chokoleti

## Ingrédients

- 518g ya maziwa kamili
- 165g ya krimu ya kioevu
- 120g ya sukari
- 50g ya glucose ya atomiki
- 50g ya unga wa maziwa yasiyo na mafuta
- 4g ya mtumuaaji wa ice cream
- 1 ganda la vanilla
- 150g ya pure ya hazelnut
- 65g ya maji
- 85g maziwa safi
- 2g ya chumvi
- 2g ya sukari
- 60g ya siagi
- 80g ya unga
- 125g ya mayai kamili
- 210g ya chokoleti ya Caraïbes
- 270g ya krimu ya kioevu

## Préparation

1. Moja ya dessert zinazojulikana zaidi nchini Ufaransa, na bado haikuwepo hapa, profiteroles!
2. Hivyo hii ndiyo toleo langu, rahisi kabisa na ice cream ya hazelnut & vanilla inayolingana vizuri na mchuzi wa chokoleti.
3. Unaweza kutumia ice cream ya dukani kama huna muda / vifaa vya kutengeneza yako mwenyewe, na kubadilisha ladha kulingana na matakwa yako, katika kesi hiyo inakuwa dessert ya haraka sana kutengeneza, lakini bado ni tamu sana!
4. Viungo: Nimetumia vanilla ya Madagascar ya Norohy & chokoleti ya Caraïbes ya Valrhona: code ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (inafadhiliwa).
5. Nimetumia pure ya hazelnut ya Koro: code ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (haifadhiliwi).
6. Leteni maziwa na krimu kwa chemsha pamoja na mbegu za ganda la vanilla.
7. Kisha ongeza sukari, glucose, unga wa maziwa na mtumuaaji, changanya vizuri kisha chemsha mchanganyiko hadi 85°C.
8. Kisha ongeza pure ya hazelnut, chuja mchanganyiko na uchanganye na blender ya kupika.
9. Hifadhi katika friji hadi ipoe.
10. Baada ya angalau masaa 4 katika friji, changanya tena na mimina katika mashine yako ya ice cream.
11. Hifadhi ice cream kwenye freezer hadi itakapounganishwa.
12. Washa oveni hadi 180°.
13. Chemsha maji, maziwa, chumvi, sukari na siagi.
14. Baada ya kuzima moto, ongeza unga wote kwa mpigo mmoja.
15. Rudisha kwenye moto na ukaushe unga kwa moto mdogo kwa kutumia spatula kwa dakika chache hadi filamu nyembamba itakapotokea chini ya sufuria.
16. Weka mchanganyiko katika bakuli (au kwenye bakuli la roboti) na uchanganye kidogo ili ipowe kabla ya kuongeza mayai yaliyopigwa kidogo polepole kwa kasi ya kati.

17. Subiri mpaka mchanganyiko uwe sawa kabla ya kila ongezo.
18. Acha kuchanganya wakati mchanganyiko unapoonekana kuwa na safu laini: mstari uliopigwa na kidole katika mchanganyiko unapaswa kufunga.
19. Ukiwa umeshikilia mfuko wa kuweka unga, toil minyoo madogo (kulingana na ukubwa wa minyoo, unapaswa kuwa na kati ya minyoo 25 hadi 30).
20. Nyunyiza na sukari ya barafu kidogo, kisha pika minyoo kwa 180°C kwa dakika 30.
21. Acha ipoe.
22. Yayusha chokoleti kisha mimina krimu ya moto juu yake kidogo kidogo huku ukichanganya vizuri ili kupata ganache laini na yenye kung'aa; ikiwa inahitajika, tumia blender ya kupikia.
23. Halafu, jaa minyoo kwa mpira wa ice cream, weka minyoo 3 kwa sahani, mimina ganache ya chokoleti juu kisha ongeza hazelnut zilizokatwakatwa.
24. Tumikia mara moja, na furahia!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)