

Vijiti vya chokoleti na karamel na matunda makavu

Ingrédients

- 465g ya sukari ya kawaida
- 300g ya cream nzima ya kioevu
- 135g ya siagi nusu ya chumvi + pinch moja ya chumvi ya maua
- 150g ya unga T55
- 50g ya sukari ya kahawia / sukari ya kahawia
- 100g ya siagi nusu ya chumvi laini
- 12g ya maziwa
- 130g ya unga T55
- 12g ya kakao ya unga isiyo na sukari
- 50g ya sukari ya kahawia / sukari ya kahawia
- 100g ya siagi nusu ya chumvi laini
- 12g ya maziwa

Préparation

1. Siku chache zilizopita, niliona video kwenye akaunti ya instagram @Parischezsharon ambayo ilionyesha jinsi ya kutengeneza vibanzi vya caramel, matunda mkavu & chokoleti kwa mpishi Carl Marletti.
2. Mara moja, niliamua kutengeneza vibanzi kufuata mfano huu: shortbread ya kusaga vizuri, caramel ya siagi yenye chumvi, matunda mkavu na kifuniko cha chokoleti.
3. Niliunda bamba hili kwa miundo miwili tofauti: shortbread ya kakao + caramel + hazelnuts + chokoleti biskelia (chokoleti ya maziwa ya Valrhona) na shortbread ya asili + caramel + pistachios + raspberry inspiration, lakini kwa hakika unaweza kuifanya kulingana na matakwa yako, ukichagua matunda yako mkavu na chokoleti yako kulingana na msukumo wako na kile kilichopo!
4. Nilichukua mapishi ya shortbread kwenye blogu ya FashionCooking na kama kawaida yangu, nilitumia mapishi ya caramel ya siagi yenye chumvi ya Nicolas Paciello (mapishi yangu yanayopendwa, kwa mbali).
5. Kulingana na ukubwa wa vibanzi vyako, unaweza kuwa na caramel nyingi zaidi, lakini hakuna shida inaweza kuhifadhi vizuri kwenye chombo kilichofungwa vizuri kwenye jokofu kwa siku chache/wiki.
6. Fanya caramel kuyeyuka polepole kwenye sufuria (anza na $\frac{3}{4}$ sukari, wakati imeyeyuka, ongeza robo nyingine na uendelee hadi sukari yote iishe).
7. Peke yake, pasha joto cream ya kioevu.
8. Wakati caramel inakuwa na rangi ya kahawia, toa kwenye moto na ongeza kidogo kidogo cream (ni muhimu, unaweza kujiunguza vinginevyo) huku ukikoroga kwa whisk.
9. Wakati cream yote imejumuishwa, rudisha caramel kwenye moto na ongeza siagi yenye chumvi.
10. Pika kwa dakika 5 hadi 10 kwenye moto wa wastani, ukikoroga mara kwa mara, hadi caramel itakapokua nene kidogo, ili iweze kuchorwa baada ya kupoa.
11. Ili kuhakikisha kuwa caramel imepikwa vizuri, unaweza kumwaga matone machache kwenye barafu, itapoa haraka sana na utaona muundo wake wa mwisho.
12. Ikiwa unaona caramel ni nyepesi sana, endelea kupika hadi upate muundo sahihi.
13. Ongeza chumvi ya maua.
14. Weka kwenye chombo na acha ipoe kabisa (unaweza kuiweka kwenye jokofu au friza ili kuharakisha kufungia, lakini tu wakati hainachoma tena).
15. Changanya siagi na sukari hadi upate mchanganyiko mzuri na sare.
16. Ongeza maziwa, kisha unga (na kakao kwa unga wa chokoleti) na changanya haraka ili upate unga

mmoja.

17. Sambaza kila mmoja wa unga kati ya karatasi mbili za kuoka juu ya unene wa 2 hadi 3mm.
18. Jaribu kusambaza kwa umbo la mstatili, ukifikiria mbele kupunguzwa kwa sablé zako (kwa mfano, kutengeneza vibanzi vya 10-12cm kwa urefu, sambaza unga wako juu ya urefu wa 25cm ili uweze kuikata mara mbili kisha ukate vibanzi vya upana wa 3cm).
19. Oka kwenye 180°C kwa takriban dakika 15, na ukae vibanzi vyako pindi tu vinapotoka kwenye oveni.
20. Usivisogeze, acha viwe vigumu vinapopoa, lakini ikiwa unajaribu kuvikata mara tu ikiwa baridi vinaweza kuvunjika.
21. Valrhona, au ile unayochagua (kwa dhati sikuipima, lakini napendekeza kuwa na 350 hadi ili uweze kuwa na uhakika, haswa ikiwa unatumia kwa kuzamisha vyanzo vyao).
22. Ikiwa unamwaga chokoleti juu ya vibanzi vilivyowekwa kwenye gridi, unaweza kuondoa kidogo) QS ya raspberry inspiration ya Valrhona (idem) Weka caramel kwenye mfuko wa kupamba wenye kipenyo safi ya 1 hadi 1.
23. 4cm kwa kipenyo.
24. Boreshaji bounji la caramel kwenye kila biskuti shortbread.
25. Kwenye caramel iliyoko kwenye shortbread ya kakao, weka hazelnuts nzima ukizikaza kidogo.
26. Kwenye ile iliyoko kwenye shortbread ya asili, funika caramel na pistachios nzima.
27. Ziweke kwenye baridi / friza ili caramel iwe ngumu wakati wa kufunika.
28. Andaa kisha chokoleti yako, bora ikiwa unaweza kuituliza.
29. Tazama mchakato wa kufinyanisa kulingana na chokoleti iliyochaguliwa, na ifuate hadi upate joto sahihi.
30. Vinginevyo, kuyeyusha ~~1/4~~ chokoleti bila kuzidi 37-38°C.
31. Saga chokoleti iliyobaki vizuri, na ongeza kwenye chokoleti iliyoyeyuka.
32. Koroga vizuri hadi chokoleti yote iyeyuke.
33. Njia hii ya kuyeyusha chokoleti bila kuipandisha joto itaruhusu kufinyanisa hata ikiwa haijabadilishwa.
34. Unaweza kisha kuendelea kwa njia mbili: Niliyoyechagua, kuzamisha: unazama shortbreads zilizofunikwa na caramel na matunda mkavu kwenye chokoleti, unatikisa kumwagika na unawaweka kwenye karatasi ya kuoka hadi itakapokaa.
35. Suluhisho la pili, unazoweka kwenye gridi na unamwaga chokoleti juu yao ili kuifunika (katika kesi hii, chini ya bamba haitaishika, ndiyo maana niliamua njia nyingine ambayo inaruhusu kuwa na bamba iliyofunikwa kabisa na chokoleti, ambayo haitatoa vipande na itakolewae vizuri zaidi).
36. Bila shaka, unaweza pia kufutia tu chokoleti na kisha kuchukua vibanzi kwenye friza, lakini ikiwa unaweza kubadilisha au angalau uffuate joto na mbinu zilizotolewa hapo juu, vibanzi vitakuhifadhi vizuri zaidi na unaweza kukihifadhi kwa muda mrefu na kwa joto la kawaida.
37. Na mduara, mara tu chokoleti imekamatwa, unachotakiwa kufanya ni kufurahia!