

Spritz chokoleti zote

Ingrédients

- 150g siagi laini sana
- 55g sukari ya unga
- 30g ya wazungu wa yai (karibu yai moja la wastani)
- 120g unga T55
- 45g ya kakao ya unga
- 1 knyama za chumvi
- 180g ya chokoleti dulcey

Préparation

1. Kama unapenda biskuti za kienyeji za Vienna, utafurahia toleo hili la chokoleti!
2. Mchanganyiko wa keki ya kakao, safu ya chokoleti Dulcey, kichocheo cha haraka na rahisi kutayarisha, kwa kifupi kifungua kinywa kilicho kamili.
3. Bila shaka unaweza kubadilisha chokoleti dulcey na ile unayoipendelea (chokoleti nyeusi, maziwa, nyeupe, kulingana na upendeleo wako).
4. Biskuti hizi zinahifadhiwa vizuri kwa siku kadhaa kwenye sanduku la hewa, ikiwa utaweza kuzihifadhi kwa muda wa kutosha ;) Vifaa: Poches à douille Douille cannelée Plaque perforée Unaweza kupata chokoleti dulcey, na pamoja na chokoleti zingine zote za Valrhona hapa, na unaweza kutumia msimbo ILETAITUNGATEAU kupata punguzo la 20% kwenye kapu lako.
5. Changanya siagi (ambayo inapaswa kuwa laini sana, vinginevyo unga utakuwa mgumu kutumbukiza) na sukari ya unga na vanilla.
6. Kisha, ongeza nyeupe ya yai kisha unga, kakao na chumvi.
7. Wakati unga ni laini na nyororo, weka ndani ya mfuko wa kutengeneza biskuti uliyo na douille ya mafundo.
8. Tumbukiza biskuti kwenye karatasi iliyofunikwa na karatasi ya kuoka.
9. Weka kwenye oveni iliyowashwa tayari kwa nyuzijoto 180°C kwa dakika 15 hadi 20.
10. Waache wapoe kabla ya kuwatoa kwenye karatasi.
11. Yayusha chokoleti dulcey taratibu, bila kupita nyuzijoto 35°C.
12. Zama biskuti ndani yake, kisha weka kwenye karatasi ya kuoka na uache chokoleti ipate kufungika.
13. Kisha, jiburudishe!