

Brioche ya mascarpone

Ingrédients

- 500g ya unga
- 2 mayai
- 130g ya maziwa
- 275g ya mascarpone
- 70g ya sukari
- 15g ya chachu safi
- 10g ya chumvi
- 1 yai kwa kumwagilia

Préparation

1. Je, umewahi kujikuta na kiasi kikubwa cha mascarpone baada ya kuandaa mapishi yanayohitaji kiasi kidogo tu?
2. Mimi hunipata mara nyingi, na ili kubadili kutoka tiramisu, nimejaribu kuandaa brioche isiyo na siagi lakini yenye mascarpone!
3. Utapata brioche laini sana, kidogo chachu kuliko brioche ya siagi ya jadi lakini ni nzuri vilevile J Mbinu ni ileile, kukanda bila mascarpone kisha nayo, kuacha ikiota kwenye joto la kawaida kisha kwenye jokofu kabla ya kuumba, kuinua na kuoka.
4. Kwa taarifa, nadhani brioche hii inafaa sana na vitu vya chumvi, unaweza kutumia mapishi haya kutengeneza mikate ya burger kwa mfano!
5. Katika bakuli la roboti yenye kikorokoro, weka maziwa na chachu safi iliyovunjwa.
6. Funika na unga, kisha ongeza mayai, sukari na chumvi.
7. Kanda kwa dakika 5 hadi 10 kwa mwendo mdogo, hadi upate donge lenye ulaini na linalojitoa kwa urahisi kwenye ukingo wa bakuli.
8. Ongeza mascarpone, kisha kanda tena kwa angalau dakika 10 hadi 15, hadi upate donge lenye unyumbufu na linalojitoa tena kwa urahisi kwenye ukingo wa bakuli.
9. Kisha, tengeneza duara, na acha donge likue kwa dakika 30 katika joto la kawaida.
10. Baada ya dakika 30, weka donge kwenye jokofu kwa angalau dakika 30, lakini unaweza pia kama mimi kuliacha usiku kucha.
11. Jambo muhimu ni kwamba donge liwe baridi vya kutosha ili liweze kubungunishwa na kubuniwa.
12. Baada ya kupumzika kwenye baridi, degasisha donge na gawanisha vidonge vyako (vyangu vilikuwa na uzito wa 60 hadi) kulingana na maumbo unayotaka kuwapa brioche yako; mimi nilifanya duara 6 ambazo niliweka kwenye mold ya keki ya 20*8*8, duara 7 ambazo niliweka kwenye mduara wa cm 18 kipenyo, na duara 3 za kibinafsi.
13. Kwa kubunga brioche nimekuwekea picha hapa chini, mara baada ya kugawanya vipande, inabidi uchukue kimoja, ukikunje, ukigeuze ili kuwa na ufunguo chini na ukibunge kwa kiganja cha mkono ili upate duara la unga laini kabisa.
14. Acha viongezeke kwa takribani 1h30 katika joto la kawaida, kisha vipake kwa yai lililopigwa kabla ya kuweka kwenye oveni iliyowasha mapema 180°C kwa 10 hadi 15 dakika kwa vya kibinafsi na 20 hadi 25 dakika kwa brioche za kubadilishana.
15. Wacha zipowe kidogo, zitolee kutoka kwenye mold na jiburudikie!