

Fahali za chokoleti na karanga za pekani na siagi ya sharubati ya maple

Ingrédients

- 55g ya siagi
- 50g ya unga wa karanga za pekan
- 95g ya unga
- 1 kiini cha yai
- 30g ya sukari
- 35g ya syrup ya maple
- 250g ya syrup ya maple
- 70g ya siagi
- 135g ya cream ya kioevu nzima

Préparation

1. Siku mpya, tamaa mpya!
2. Na vibanzi vya chokoleti vipya, safari hii vyenye ladha za syrup ya maple, karanga za pekan na bila shaka chokoleti.
3. Vimetengenezwa kwa biskuti yenye karanga za pekan na syrup ya maple, caramel ya syrup ya maple na kufunikwa na chokoleti ya maziwa 40% ambayo haiongezi sukari nyingi.
4. Unaweza kuzitayarisha mapema, mara tu zinapofunikwa na chokoleti zinahifadhiwa kwa siku kadhaa kwenye joto la kawaida (au kwenye jokofu ikiwa chokoleti yako haikupata joto sawasawa).
5. Unajua kila kitu, ni zamu yako kuchukua hatua!
6. Vifaa: Kipimajoto Sahani yenye matundu Rola ya keki Mfuko wa kupikia Pua 18mm Viungo: Nimetumia syrup ya maple na karanga za pekan Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (sio mshirika).
7. Nimetumia chokoleti za Jivara na Dulcey za Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (mshirika).
8. Changanya siagi iliyolainishwa vizuri na kiini cha yai na sukari.
9. Ongeza syrup ya maple, unga wa karanga za pekan na unga.
10. Usifanye kazi sana kwenye unga, mara tu unapokuwa sawasawa tengeneza duara, lisambaze kidogo na liweke kwenye jokofu kwa angalau dakika 30.
11. Unapokuwa na baridi vizuri, zikusanye kwenye urefu wa 3 hadi 4mm na kata vipeperushi.
12. Weka kwenye sahani iliyofunikwa na karatasi ya kuoka na ziweke kwenye friji kwa dakika chache.
13. Kisha, waweke kwenye osha kwa 170°C kwa takriban dakika 15, inabidi itoke na rangi ya dhahabu kutoka kwenye osha.
14. Waache wapoe.
15. Pasha syrup ya maple hadi ifikie 175°C.
16. Wakati huo huo, pasha cream ya kioevu.
17. Ifanye syrup ya maple kwa kuchochea mara kwa mara ili kupata caramel iliyo sawasawa.
18. Ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo, endelea kupika hadi 112°C kisha toa sufuria kutoka kwenye moto na weka caramel kwenye bakuli.
19. Wacha ipoe kwenye joto la kawaida (ikiwa utaweka kwenye jokofu itakuwa ngumu sana kupochwa).
20. Wakati caramel inapopoea, iweke kwenye mfuko wa kupikia ukiwa na pua laini.

21. Weka vidonge vya caramel kwenye kila biskuti kwa kupachikana na karanga nzima za pekan.
22. Weka biskuti zilizofunikwa na caramel na karanga za pekan kwenye friji wakati unapo pasha chokoleti.
23. Kama unavyotaka, unaweza kupasha chokoleti, lakini kama hauna muda / hamu, unaweza pia kufuata njia ifuatayo: pasha taratibu $\frac{3}{4}$ chokoleti kwenye chombo cha maji bila kupita 35°C.
24. Ndani ya kupoa, ongeza chokoleti iliyosagwa na changanya vizuri ili iyeyuke.
25. kwa wakati huu, unaweza kuanza kufunika vibanzi.
26. Tahadhari, kama ulipita joto la juu kabisa, bila chaguo lazima upashe chokoleti au vingine weka vibanzi kwenye jokofu.
27. Zizamisheni vibanzi vilivyopoa vizuri kwenye chokoleti, zitetemesha ili kusiwe na tabaka nene la chokoleti, kisha ziweke kwenye karatasi ya kuoka na katafanya mchelema.
28. Kama unavyotaka kupamba vibanzi vyako na chokoleti kidogo ya Dulcey, inatosha kuviyeyusha kwa namna sawasawa na Jivara, kisha tembeza uma ndani na tetemesha juu ya vibanzi.
29. Weka tena kuangazia, kisha furahia!