

Biskuti za mafurushi ya chokoleti

Ingrédients

- 120g ya siagi
- 240g ya unga wa T55
- 95g ya sukari ya unga
- 1 chembe ya chumvi
- 35g ya unga wa hazelnut
- 1 yai kubwa (55 hadi 60g bila ganda)
- 45g ya krimu nzima ya majimaji
- 55g ya praline
- 55g ya chokoleti ya maziwa ya 40%
- 10g ya asali
- 15g ya siagi
- 70g ya chokoleti nyeusi
- 85g ya krimu ya majimaji
- 5g ya asali

Préparation

1. Leo nakupa mapishi bora kwa vitafunio vya watoto wadogo na watu wazima: biskuti za hazelnut zenye ganache ya chokoleti.
2. Nimeandaa matoleo mawili, la kwanza na chokoleti nyeusi, la pili na ganache ya chokoleti ya maziwa-praline hazelnut.
3. Ukipenda kutengeneza toleo moja tu, unahitaji kuwazidisha mara mbili viwango vya ganache unayopenda, na unaweza bila shaka kubadilisha unga wa hazelnut kwa unga wa karanga yoyote unayopenda. Mapishi ni rahisi sana na biskuti zinahifadhiwa vizuri kwa siku kadhaa kwenye kisanduku kisichopitisha hewa!
4. Vifaa : Roli ya kupikia Bamba la kupikia Mfuko wa kushindia Nozzle 12mm Cutter ya biskuti yenye mikunjo 6cm Viungo : Nimetumia chokoleti za Jivara na Caraïbes kutoka Valrhona : msimbo wa punguzo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (washirika).
5. T55 ya sukari ya unga 1 chembe ya chumvi ya unga wa hazelnut 1 yai kubwa (55 hadi bila ganda) Changanya siagi, unga, sukari ya unga, chumvi na unga wa hazelnut hadi kupata mchanganyiko wa aina ya kifusi/crumble.
6. Kisha ongeza yai na changanya hadi upate donge lililo sawa.
7. Funga donge kwa plastiki na weka kwenye jokofu kwa angalau masaa 2.
8. Kinua donge hadi urefu wa 2 hadi 3mm, kisha kata mizunguko ya 6cm kutumia cutter ya biskuti yenye mikunjo.
9. Washa oveni kwa 170°C.
10. Oka biskuti kwa dakika 15, zinatakiwa kuwa za dhahabu zikitolewa kwenye oveni.
11. Ganache ya chokoleti ya maziwa hazelnut : ya krimu nzima ya majimaji ya praline ya chokoleti ya maziwa ya 40% ya asali ya siagi Pasha krimu ya majimaji na asali.
12. Yayusha chokoleti, na changanya na praline.
13. Mimina krimu moto mara tatu juu ya chokoleti huku ukichanganya vizuri kupata ganache laini.
14. Kisha ongeza siagi na changanya vizuri, ukipenda unaweza kutumia blender ya mkono kupata ganache inayong'ara na iliyo sawa.
15. Acha ipoe kwenye joto la kawaida.
16. Ganache ya chokoleti nyeusi : ya chokoleti nyeusi ya krimu ya majimaji ya asali Pasha krimu ya

majimaji na asali.

17. Yayusha chokoleti.

18. Mimina krimu moto mara tatu juu ya chokoleti huku ukichanganya vizuri kupata ganache laini.

19. Ukipenda unaweza kutumia blender ya mkono kupata ganache inayong'ara na iliyo sawa.

20. Acha ipoe kwenye joto la kawaida.

21. Mkutasari : Mara biskuti zipoe, weka ganache zilizopoa kwenye mfuko wa kushindia kisha zijaze kwenye biskuti.

22. Na mwisho, jiburudisheni!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com