

Tarti ya mkate wa brioche na chokoleti

Ingrédients

- 250g ya unga wa gruau au T45
- 10g ya chachu safi
- 30g ya sukari
- 110g ya maziwa kamili
- 5g ya chumvi
- 100g ya siagi
- 50g ya vipande vya chokoleti
- 200g ya maziwa
- 200g ya cream
- 85g ya sukari ya miwa
- 20g ya maizena
- 15g ya unga
- 15g ya siagi
- 85g ya chokoleti nyeusi
- 40g ya kakao grué

Préparation

1. Ninapenda kufanya kazi na brioche, na kwa sasa ninafanya zaidi kuliko kawaida!
2. Kugeuza mambo, wakati huu nilijiingiza katika tart ya brioche iliyojaa chokoleti: hakuna kitu rahisi zaidi, unga wa brioche na cream ya patissière ya chokoleti iliyo na kakao grué kidogo kwa ajili ya ukoko.
3. Bila shaka unaweza kuongeza matunda ikiwa unataka, au vipande vya chokoleti ya maziwa au nyeupe.
4. Vifaa: Mduara wa 24cm Robot pâtissier Fouet Sahani ya mashimo Kipimo cha kupakia Viungo: Nimeutumia chokoleti ya Caraïbes na marumaru za crispy kutoka Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (affiliate).
5. Nimeutumia kakao grué Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (sio affiliate).
6. Katika chini ya bakuli ya roboti yenye ndoano, mimina maziwa na chachu iliyobomoka.
7. Funika na unga, kisha ongeza chumvi, sukari na yai.
8. Kunja kwa mwendo mdogo kwa dakika kumi hivi, unga unapaswa kuwa laini na usiachane na kuta za bakuli.
9. Kisha ongeza siagi na ugonge tena kwa takriban dakika 15, unga unapaswa kuwa laini na nyororo.
10. Weka filamu ya plastiki kwenye unga na weka kwenye friji kwa saa mbili angalau, au kwa usiku mzima.
11. Wakati unga unapokuwa baridi kabisa, ongeza vipande vya chokoleti, na upanue kwa unene wa 1cm.
12. Kata mduara wa kipenyo cha 24cm kwa mduara wa kupikia uliopakwa siagi.
13. Acha brioche ikue kwa joto la kawaida kwa dakika 45.
14. Chochea maziwa na cream.
15. Piga yai, yai la njano na sukari.
16. Kisha, ongeza unga na maizena, kisha piga tena.
17. Mimina nusu ya maziwa ya moto juu yake, changanya, kisha rudisha kila kitu kwenye sufuria.
18. Pika kwa moto wa kati huku ukipiga-piga daima ili kupunguza kremu.
19. Wakati kremu iko tayari, iondoo kwenye moto kisha ongeza siagi, chokoleti na grué.
20. Wakati imefungwa vizuri, iweke kwenye filamu ya plastiki kisha weka kwenye friji ili ipoe kabisa.

21. Kupika na kumalizia: Yai a kupaka rangi QS ya kakao gru  QS ya marumaru za crispy za chokoleti au vipande vya chokoleti Baada kremu kupoa kabisa, itandaze juu ya brioche ukiacha karibu 2cm wazi kwenye ukingo.
22. Acha brioche ikue kwa joto la kawaida kwa dakika 45 zaidi.
23. Jipake mwangaza kwenye mduara wa tart kwa brashi, kisha iweke kwenye oveni ambayo imewashwa kwa kiasi cha 180 C kwa dakika 25.
24. lache ipoe kidogo, kisha ipambe na kakao gru  na marumaru za crispy na ufurahie!

Recette imprim e depuis www.iletaitungateau.com