

Pan di stelle (biskuti za kalamu ya chokoleti)

Ingrédients

- 150g ya siagi
- 25g ya unga wa korosho
- 280g ya sukari chembe chembe
- 50g ya chokoleti nyeusi yenye 66% ya kakao
- 1 kiini cha yai
- 100g ya maziwa mazima
- 60g ya unga wa kakao
- 450g ya unga T45
- 15g ya unga wa kuoka
- 1 ute wa yai
- 200g ya sukari ya unga

Préparation

1. Sijui kama unafahamu pan di stelle, halisi "mikate ya nyota", biskuti ambazo nilizigundua nchini Italia miaka kadhaa iliyopita.
2. Nadhani sasa zinaweza kupatikana Ufaransa, na hata wamezibadili kuwa siagi ya mkate.
3. Ni mojawapo ya biskuti zangu ninazozipenda, basi nikaamua kuzitengeneza mwenyewe nyumbani, lakini mara hii nyota chache (nyota ni nyingi kidogo kufanya na mfuko wa kupamba), na baada ya majaribio kadhaa nimefurahia matokeo.
4. Hivyo basi hii hapa ni mapishi, rahisi na ladha!
5. Vifaa: Vyuma vya kukata vimviringo (hapa nilitumia ya 9cm) Nozzle ya 2mm Kipande cha kusukuma unga Bamba lililotobolewa Mifuko ya kupamba Viungo: Nimetumia chokoleti ya Caraïbes kutoka Valrhona: nambari ya punguzo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (nambari ya ushirika).
6. Muda wa maandalizi: dakika 15 + 1 saa ya kupumzika + dakika 13 mpaka 15 za kuoka Kwa biskuti hamsini: Viungo: ya siagi ya unga wa korosho ya sukari chembe chembe ya chokoleti nyeusi yenye 66% ya kakao 1 kiini cha yai ya maziwa mazima ya unga wa kakao ya unga T ya unga wa kuoka 1 ute wa yai ya sukari ya unga Mapishi: Yeyusha chokoleti taratibu.
7. Changanya siagi na sukari.
8. Ongeza unga wa korosho, kisha chokoleti iliyoyeyuka.
9. Changanya kiini cha yai, kisha maziwa, unga, kakao na unga wa kuoka.
10. Wakati unga ni mchanganyiko mmoja, funga kwa nailoni na weka kwenye friji kwa saa moja angalau.
11. Baada ya kupumzika, sukuma hadi unene wa 3mm, na kata duara.
12. Weka kwenye bamba lililofunikwa na karatasi ya kuoka.
13. Oka kwenye tanuri lililopashwa joto hadi 180°C kwa dakika 10.
14. Acha zipoe.
15. Changanya ute wa yai na sukari ya unga.
16. Mimina barafu la kifalme kwa mfuko wa kupamba wenye pua ndogo sana na chora muundo unaoupenda kwenye biskuti.
17. Oka kwenye tanuri lililopashwa joto hadi 120°C kwa dakika 3.
18. Ziache zipoe kabla ya kuondoa kutoka kwenye bamba na kufurahia!

