

# Tigrés za chokoleti ya maziwa na hazelnut

## Ingrédients

- 150g ya siagi
- 150g ya wazungu wa mayai
- 170g ya sukari ya barafu
- 100g ya unga wa hazelnut
- 50g ya unga
- 1 pinch ya chumvi
- 60g ya vermicelles au chips za chokoleti
- 40g ya krimu ya kiowevu nzima
- 50g ya praliné ya hazelnut
- 55g ya chokoleti azélia
- 10g ya siagi
- 15g ya asali isiyo na ladha

## Préparation

1. Toleo jipya la hawa tigrés wenye ladha kama Cyril Lignac: chokoleti ya maziwa & praliné ya hazelnut.
2. Kwa mapishi ya financiers, kama kawaida nimetumia ile ya Cyril Lignac ambayo ni bora kabisa, na nimewatia kwa ganache ya chokoleti ya maziwa & praliné ya hazelnut, nikitumia chokoleti Azelia kutoka Valrhona, ambayo tayari ina harufu ya hazelnut.
3. Vifaa : Moule za mini kouglof Silikomart Viungo : Nimetumia chokoleti Azelia kutoka kwa Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (inayohusishwa).
4. Muda wa maandalizi: dakika 25 + dakika 20 za kupika Kwa tigrés kumi hivi: Financiers : ya siagi ya wazungu wa mayai ya sukari ya barafu ya unga wa hazelnut ya unga 1 pinch ya chumvi ya vermicelles au chips za chokoleti Andaa siagi ya hazelnut: yayeyusha siagi na uiruhusu isikike juu ya moto wa chini hadi upate rangi nzuri ya dhahabu.
5. lache ipoe.
6. Changanya wazungu wa mayai na sukari ya barafu na unga wa hazelnut.
7. Ongeza chumvi na unga, kisha chips za chokoleti.
8. Maliza kwa kuongeza siagi ya hazelnut iliyopoa (angalizo, ikiwa ni moto sana itayeyusha chokoleti).
9. Mimina unga katika moule zako (bila kujaza kabisa).
10. Weka katika oveni iliyowasha moto kwenye 180°C kwa muda wa dakika 20 za kupika, kisha zitoa na uziache ipoe.
11. Ganache ya chokoleti praliné : ya krimu ya kiowevu nzima ya praliné ya hazelnut ya chokoleti azélia ya siagi ya asali isiyo na ladha Pasha moto krimu na asali.
12. Changanya praliné na chokoleti iliyoyeyuka.
13. Mimina krimu kwenye mchanganyiko uliopita kwa kuchanganya vizuri ili kupata ganache laini na yenye kung'aa.
14. Ongeza siagi na changanya tena.
15. lache ipoe, kisha ujaze financiers na ufurahie!