

Babka ya Karameli na Chokoleti

Ingrédients

- 125g ya sukari
- 85g ya cream nzima
- 42g ya siagi ya chumvi ya wastani
- 62g ya chokoleti nyeusi
- 7g ya chachu mpya
- 100g ya maziwa
- 250g ya unga wa 'gruau' au T45
- 30g ya sukari
- 5g ya chumvi
- 1 yai
- 90g ya siagi
- 1 yai kwa upako

Préparation

1. Unasita kati ya babka ya caramel na babka ya chokoleti?
2. uko mahali pazuri!
3. brioche laini yenye caramel yenye harufu ya chokoleti, huo ndio mpango wa mapishi ya leo Vifaa: Roboti ya mkate Rola ya mkate Spatula ndogo ya kuegemea Viungo:Nimetumia chokoleti ya Caraïbes kutoka kwa Valrhona: tumia kikodi ILETAITUNGATEAU ili upate punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (inayoambatana).
4. Muda wa maandalizi: dakika 50 + usiku 1 wa mapumziko + saa 1 hadi 1h30 ya kuumuka + dakika 35 za kupikaKwa babka ya urefu wa 25cm: Caramel ya chokoleti: ya sukari ya cream nzima ya siagi ya chumvi ya wastani ya chokoleti nyeusi Tengeneza caramel kavu na sukari.
5. Wakati huo huo, chemsha cream.
6. Caramel inapokuwa na rangi nzuri ya kahawia, iondoe polepole na cream moto.
7. Kisha ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo na changanya vizuri.
8. Weka caramel moto kwa dakika 2, kisha bila moto ongeza chokoleti.
9. lache ipoe kabisa kabla ya kuitumia (usiweke kwenye friji, itakuwa ngumu sana kuweza kupakazwa kwenye unga wa brioche).
10. Brioche: ya chachu mpya ya maziwa ya unga wa 'gruau' au T45 ya sukari ya chumvi 1 yai ya siagi Changanya maziwa na chachu iliyosagwa.
11. Funika na unga, kisha ongeza sukari, chumvi na yai.
12. Piga kwa kasi ndogo kwa angalau dakika 10, unga unapaswa kujiondoa kwenye kuta za bakuli.
13. Ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo, na upige tena kwa muda unaohitajika ili upate unga wenye kunjika vizuri na unaojiondoa tena kwenye kuta za bakuli.
14. Weka unga kwenye friji kwa usiku mmoja.
15. Kupika: 1 yai kwa upako Kesho yake, tandaza unga wa brioche katika mstatili mkubwa (karibu mara 1.
16. 5 zaidi ya urefu wa sufuria yako).
17. Tandaza caramel ya chokoleti juu yake, kisha zungusha unga katika mfuko.
18. Kata mfuko katika vipande viwili kisha kunja vipande viwili pamoja.
19. Weka brioche kwenye sufuria yako yenye mafuta ya siagi, kisha acha ipande kwa saa 1 hadi 1h30.
20. Kisha, paka na yai lililopigwa, kisha uokoe kwenye oveni iliyo moto kwenye 175°C kwa dakika 35.

21. Acha ipoe kidogo kabla ya kutoa kwenye sufuria na kufurahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com