

Kouglofs mdalasini (Katherine & Gaëtan Denilauler, Ôjourd'hui)

Ingrédients

- 16g ya mdalasini ya unga
- 150g ya maziwa
- 500g ya unga T45
- 70g ya sukari
- 9g ya chumvi
- 25g ya chachu safi
- 165g ya mayai mazima
- 200g ya siagi
- 6 poir nzuri za Williams
- 4 tofaha nzuri za Granny Smith
- 1 ganda la vanila
- 30g ya juisi ya limau ya kijani
- 50g ya juisi ya limau ya njano
- 100g ya sukari
- 187g ya sukari ya seme
- 187g ya crème ya maji
- 20g ya syrup ya glucose
- 50g ya siagi
- 4g ya maua ya chumvi

Préparation

1. Kouglofs hizi ndogo zilizobadilishwa ni mapishi kutoka kwenye kitabu cha mwisho cha François Blanc, Ufaransa ya Pâtisseries, unaweza pia kuipata kwenye Fou de Pâtisserie ya mwisho.
2. Ni unga wa kouglof wenye harufu ya mdalasini (harufu ya vuli kwangu), umejazwa na compote ya tufaha-pearl-vanila-limau na caramel ya siagi na chumvi.
3. Kwa viwango vya kiasi, niligawanya vyote kwa mbili, hakuna tatizo basi ikiwa unataka kupunguza viwango.
4. Kwa kweli, hata nikigawa kwa mbili nilipata mabaki kwa compote (tamu kula pekee pia) na caramel, basi unaweza hata kugawanya viwango hivi kwa tatu.
5. Vifaa: Robot pâtissier Thermomètre Poches à douille Moules à mini kouglof Silikomart Viungo: Nimetumia vanilla Norohy kutoka Valrhona: code ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (iko katika affiliate).
6. Chini ya chombo, changanya mdalasini na maziwa.
7. Ongeza chachu iliyovunjika.
8. Funika na unga, kisha ongeza chumvi, sukari na mayai.
9. Kanda kwa angalau dakika 10 hadi 15, mpaka kupata unga mzuri, kisha ongeza siagi kidogo kidogo ukiendelea kukanda.
10. Endelea kukanda mpaka upate tena unga mzuri, na elastic ambayo haishikamana na kuta za chombo.
11. Acha kuumua kwa joto la kawaida kwa dakika 30.
12. Kisha, tengeneza mduara, funika na weka kwenye friji kwa usiku mmoja.
13. Siku inayofuata, gawanya unga katika vipande vya kulingana na mapishi ya awali (kwa mimi katika vyombo nilivyotumia).
14. Tengeneza miduara, na waweke kwenye vyombo.
15. Acha unga ukuwe kwa takribani 1h30.

16. Kisha, pika kwa dakika 13 katika oveni iliyokwishapashwa moto hadi 150°C.
17. acha ipoe kwa dakika chache, kisha toa kouglofs kwenye vyombo.
18. Kisha, zungusha katika mchanganyiko wa sukari na mdalasini.
19. Kata matunda ndani ya vipande vidogo vidogo.
20. Yaweke moto kwa moto wa polepole na mbegu za vanilla, juisi za limau kijani na njano na sukari.
21. Pika kwa moto wa polepole hadi mchanganyiko uwe compote na kunenepa kidogo (takriban dakika ishirini nzuri).
22. Acha ipoe.
23. Inapokuwa baridi, ongeza zest.
24. Chawisha crème na glucose.
25. Andaa caramel kavu na sukari.
26. Itiishe na crème inayochemka, kisha ongeza siagi na chumvi.
27. Pika hadi 103°C.
28. acha ipoe.
29. Montage: Jaza kouglofs kwa ~~3/4~~ marmalade (usisite kujaza vizuri, na mfuko wa douille ni rahisi zaidi).
30. Kisha, maliza kwa kufunika compote na caramel.
31. Hatimaye, jiburudishe!