

Eclairs za chokoleti (Dalloyau)

Ingrédients

- 75g ya maziwa
- 75g ya maji
- 60g ya siagi
- 90g ya unga T55
- 150g ya mayai (takriban mayai 3)
- 75g ya yai
- 90g ya sukari
- 45g ya maizen
- 37g ya siagi
- 45g ya krimu ya kioevu
- 8g ya asali
- 27g ya poda ya kakao isiyo na sukari
- 107g ya chokoleti nyeusi yenye 70% ya kakao
- 400 ya fondant ya chokoleti

Préparation

1. Sure, here is the translation of the provided HTML content from French to Swahili, ensuring the HTML structure remains intact: Nilipokuwa natazama toleo la zamani la Fou de Pâtisserie, niliona mapishi haya ya Dalloyau, religieuses za chokoleti.
2. Krimu, mchanganyiko wa krimu ya keki na ganache ya chokoleti ilinivutia, hivyo nikaamua kujaribu kuandaa éclairs za chokoleti, kitindamlo ambacho kila mtu hupenda!
3. Hata hivyo, nilitumia mapishi yangu ya pate a choux ambayo daima hufanya kazi vizuri kwangu.
4. Vifaa : Chororo Bamba la kupika Mifuko ya kupimia Mdomo wa 8mm Mdomo mdogo 14mm Viungo : Nimetumia chokoleti ya Guanaja ya Valrhona : andika ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (ushirika).
5. Muda wa maandalizi : 1 saa + dakika 30 za kupikaKwa 12 hadi 15 éclairs : Pate a choux : ya maziwa ya maji Kijitonge kidogo cha chumvi Kijitonge kidogo cha sukari Kijiko kimoja cha chai cha asali ya siagi ya unga T55 ya mayai (takriban mayai 3) Pasha maziwa kwa maji, chumvi, sukari, asali na siagi.
6. Unapokimaliza siagi yote na kioevu kiko katika chemsha, ongeza unga mara moja na koroga vizuri.
7. Rudisha sufuria kwenye moto na kavu ya unga kwa dakika 2 ukikoroga kwa maakini safu ndogo iweze kuunda chini ya sufuria.
8. Mimina unga kwenye bakuli la roboti iliyo na bati na koroga kwa dakika kadhaa ili ipowe.
9. Ongeza mayai polepole ukikoroga vizuri kati ya kila kuongeza hadi upate unga inayang'ara ambayo inaleta utepe.
10. Piga éclairs kwenye bamba, nyunyiza sukari ya unga na uokoe kwenye jiko lililowashwa moto awali kwa 170°C moto wa kawaida kwa takriban dakika 35 bila kufungua oveni.
11. Acha zipoe.
12. Krimu ya chokoleti : Krimu ya keki : ya maziwa mazima ya yai Vijiko 3 vya mbegu za yai ya sukari ya maizen ya siagi Kijiti 1 cha vanilla Pasha moto wa maziwa na mbegu za vanilla.
13. Koroga mayai na viini vya mayai na sukari na maizen.
14. Mimina maziwa moto polepole kwenye mayai ukikoroga vizuri, kisha rudisha yote kwenye sufuria.
15. Kaza kwa upangaji wa moto wa kati.
16. Ondoa kwenye moto, ongeza siagi iliyokatwakatwa vipande vidogo na koroga vizuri, kisha funika kwa

kugusa na weka kwenye friji kupoa.

17. Ganache : ya maziwa mazima ya krimu ya kioevu ya asali ya poda ya kakao isiyo na sukari ya chokoleti nyeusi yenye 70% ya kakao Pasha krimu na maziwa na asali.

18. Yeyeyusha chokoleti, kisha ongeza kakao na changanya vizuri ili upate ganache inayong'ara na laini (unaweza tumia blender ya majimaji).

19. Wakati ganache imepoa, ichanganye na krimu ya keki.

20. Kumalizia : 400 ya fondant ya chokoleti Mimina krimu kwenye mfuko wa kupimia uliowekwa mdomo mdogo wa laini.

21. Jaza éclairs ukichimba mashimo matatu chini ya kila éclairs.

22. Kisha, pasha fondant bila kuzidi 37°C (ikiwa ni nzito sana, unaweza kuinyumbua na kiasi kidogo cha syrup ya sukari ya miwa).

23. Glaza éclairs, acha igandike kisha jiafurahie!

24. This translation retains the HTML structure, translating only the French text inside the tags into Swahili.