

Taji la kabichi ya chokoleti na chungwa

Ingrédients

- 65g ya maji
- 85g maziwa kamili
- 2g ya chumvi
- 2g ya sukari
- 60g ya siagi
- 80g ya unga
- 125g ya mayai kamili
- 2 mayai
- 60g ya sukari
- 35g ya uga wa mahindi
- 200g ya maziwa
- 160g ya juisi safi ya machungwa
- 35g ya siagi (1)
- 140g ya chokoleti ya Guanaja
- 200g ya siagi (2)

Préparation

1. Kwa kuchelewa kidogo, hapa ndio mapishi niliyotengeneza kwa ajili ya Mwaka Mpya!
2. Taji la choux, aina ya paris-brest, lenye chokoleti na machungwa Mapishi haya ni rahisi sana, kutumia choux na krimu mousseline, na unaweza kutumia mandarin ama machungwa mekundu badala ya machungwa ikiwa unapenda.
3. f Vifaa :Mashine ya kuoka Chumvi Bamba lenye mashimo Mifuko ya kudungua Viungo : Nimetumia grué ya kakao Koro : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwa tovuti yote (isiyoambatana).
4. Nimetumia chokoleti ya Guanaja kutoka Valrhona : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwa tovuti yote (iliyounganishwa).
5. Joto tanuri hadi 180°.
6. Peleka maji, maziwa, chumvi, sukari na siagi hadi kufikia chemsha.
7. Ondoa kwenye moto, ongeza unga wote sambamba mara moja.
8. Rudisha kwenye moto na kausha mchanganyiko kwa moto wa chini ukitumia kijiko kwa dakika chache hadi safu nyembamba iwe juu ya chini ya sufuria.
9. Weka mchanganyiko kwenye bakuli (au kwenye bakuli la roboti) na changanya kidogo kukipunguza joto kabla ya kuingiza mayai yaliyochachwa kidogo kidogo kwa kasi ya wastani.
10. Subiri hadi mchanganyiko uwe sawa kabla ya kuongeza zaidi.
11. Usizime kuchanganya hadi mchanganyiko utakapochanganyika vizuri: mstari unaochorwa kwa kidole kwenye mchanganyiko lazima ukunjike.
12. Halafu, weka mchanganyiko wa choux kwenye mfuko wa kuchomeka wenye mkia wa chombo kidogo, na dungua taji ya upana wa karibu 20 hadi 22 cm (nimeongeza grué kidogo kwenye choux wakati huu).
13. Na kilichosalia cha mchanganyiko unaweza kuchomeka vidogo vya ziada kwa ajili ya mapambo.
14. Weka kwenye tanuri lililowashwa kwa 180°C kwa dakika 30 hadi 35, taji inapaswa kuwa imetanuka na kuwa dhahabu inapokuwa nje ya tanuri.
15. Rudisha baridi kabisa.
16. Piga mayai na sukari, maganda ya machungwa, kisha ongeza uga wa mahindi.
17. Ongeza juisi ya machungwa baadaye.

18. Pasha maziwa, kisha mimina kwenye mchanganyiko wa kwanza kuwachanganya vizuri.
19. Rudisha yote kwenye sufuria, na uache iwe nene juu ya moto wa wastani huku ukipiga kwa kasi.
20. Kisha ongeza siagi (1) iliyokatwa vipande vidogo, kisha chokoleti.
21. Wakati krimu ya patisserie ni sawa, ifunike na uweke kwenye friji hadi ipoe.
22. Kisha, fanya mchanganyiko wa krimu ya mousseline: piga siagi (2) hadi itakapokuwa laini, kisha weka polepole krimu ya patisserie.
23. Krimu inapaswa kuongezeka na kuwa yenye povu.
24. Ikiwa hupasuka (yaani ikiwa unaona vipande vidogo vya siagi ndani), unaweza kuitengeneza kwa kupasha kidogo bakuli ya roboti na wakati huo huo ukipiga kwa kasi ya kati.
25. Utengenezaji : Machungwa mawili Kidogo cha gru   ya kakao Maganda ya machungwa yaliyokaushwa.
26. Sukari ya unga na kakao ya unga Punguza machungwa kuwa sehemu mubashara.
27. Mara tu krimu ya mousseline inapokuwa tayari, weka katika mfuko wa kuchomeka iliyo na mlango wa mwilini.
28. Kata taji la choux kuwa miwili, kisha weka krimu ya machungwa/chokoleti chini.
29. Funika na sehemu mubashara za machungwa.
30. Kisha weka krimu kwa juu (tumia kilichosalia kwa kujaza vidogo vya ziada).
31. Ongeza vipande vya machungwa yaliyokaushwa na gru   ya kakao, kisha funika na sehemu ya juu ya choux.
32. Pamba na vidogo vya ziada, unga wa sukari, kakao ya unga, gru  , maganda ya machungwa... kisha jifurahishe!