

Vitumbua vya krimu na kakao nibs

Ingrédients

- 100g ya mayai
- 35g ya bia
- 100g ya krimu ya kioevu yenye 30% mafuta ya maziwa
- 300g ya unga ngano
- 50g ya sukari ya kawaida
- 5g ya sukari ya kahawia
- 4g ya chumvi
- 14g ya chachu mpya
- 430g ya maziwa kamili
- 75g ya grué de cacao (1)
- 85g ya vikorofi vya yai
- 85g ya sukari ya kawaida
- 35g ya maizena
- 15g ya grué de cacao (2)

Préparation

1. Katika siku 2 ni Mardi Gras, na tangu muda huo niliposhea mapishi hapa, bado sikuwa nimeandaa vitumbua!
2. Kwa hivyo hapa kuna mapishi kurekebisha kosa hili: vitumbua vilivyojazwa na krimu yenye infusion ya grué de cacao (ambayo inatoa ladha tofauti kabisa na krimu ya chokoleti, siwezi kukuambia zaidi ila nakuomba ujarihu ili uone mwenyewe).
3. Nimevutiwa na mapishi ya French Bastards niliyopata kwenye tovuti ya Hachette Pratique kwa ajili ya unga wa vitumbua; kwa krimu, kama labda huna grué unaweza kuipikia maziwa na vanilla, mdalasini au hata kahawa, au kuongeza vipande vichache vya chokoleti mwishoni mwa kupika krimu, fanya mapenzi yako na vyakula vikuzungumzie Vifaa : Chumvi ya pamoja Mfuko wa pishi Douille 10mm Viungo : Nimetumia grué de cacao Koro : code ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (si affiliate).
4. Muda wa maandalizi: dakika 40 + upikajiKwa vitumbua 10: Vitumbua: ya mayai ya bia ya krimu ya kioevu yenye 30% mafuta ya maziwa ya unga ngano ya sukari ya kawaida ya sukari ya kahawia ya chumvi ya chachu mpya Mafuta ya kujitosa Sukari ya kawaida Katika chombo chenye ndoano, mimina mayai, bia na krimu.
5. Funika na unga, kisha ongeza sukari, chumvi na chachu iliyoyayuka.
6. Piga mpaka unga uwe mzuri na usachane na kuta za bakuli.
7. Filamu unga na uweke kwenye jokofu kwa angalau saa 3.
8. Baada ya kupumzika, gawa vipande 10, tengeneza mipira na usababishe.
9. Weka kwenye friji kwa dakika 30, kisha zivute kwa muda wa masaa 2 kwa joto la kawaida.
10. Kisha pakua mafuta ya kupikia kwa joto la 160/170°C na pika vitumbua kwa takriban dakika 4 kila upande.
11. Yaweke kwenye karatasi ya upakiaji, kisha zirudishe kwenye sukari.
12. Acha zipate ubaridi.
13. Krimu ya grué : ya maziwa kamili Kati ya 200 hadi ya maziwa kamili kumalizia ya grué de cacao (1) ya vikorofi vya yai ya sukari ya kawaida ya maizena ya grué de cacao (2) Pakua maziwa na grué de cacao (1) kisha funga sufuria na acha yatumike kwa angalau saa 1 na nusu.
14. Kisha, pika tena mchanganyiko huo, kisha ipoteze, na ongezea maziwa kupata tena .

15. Pika maziwa yaliyopigwa.
16. Piga vikorofi vya yai na sukari na maizena, kisha mimina maziwa juu yake.
17. Mwaga kila kitu kwenye sufuria, kisha fanya kuwa kizito kwa moto wa wastani kwa kuchanganya bila kuacha.
18. Mwaga kwenye chombo, funga kwa kugusa na ruhusu ifanyike baridi kabisa kwenye jokofu.
19. Kisha, ongeza gru   de cacao (2).
20. Weka krimu ya kupendeza kwenye mfuko wa pishi uliowekwa douille laini ya 10 hadi 12mm.
21. Jaliza kila beignet, kisha jifurahishe!

Recette imprim  e depuis www.iletaitungateau.com