

Mkate wa Barafu wa Cookie (Christophe Felder & Camille Lesecq)

Ingrédients

- 220g ya maziwa kamili
- 60g ya krimu nzima ya kioevu
- 10g ya maziwa ya unga
- 40g ya sukari ya semoule
- 1g ya stabilizer
- 15g ya trimoline au asali au sukari
- 45g ya Guanaja yenye moyo (nilitumia Guanaja ya kawaida)
- 40g ya paste ya hazelnut
- 125g ya hazelnuts
- 125g ya sukari ya semoule
- 60g ya nyeupe za mayai
- 105g ya siagi laini
- 125g ya cassonade
- 50g ya sukari ya semoule
- 3g ya fleur de sel
- 2g ya vanila ya kioevu
- 180g ya unga T45
- 30g ya kakao ya unga
- 5g ya bicarbonate ya sodiamu
- 155g ya chokoleti ya Guanaja
- 2 ganda la vanila
- 500g ya maziwa kamili
- 50g ya sukari ya semoule (1)
- 25g ya maziwa ya unga
- 20g ya trimoline au asali au sukari
- 1g ya stabilizer
- 20g ya siagi laini
- 80g ya maziwa
- 50g ya sukari ya semoule (2)
- 300g ya chokoleti nyeusi kwa 52% ya kakao
- 75g ya mafuta ya mbegu za zabibu au karanga
- 70g ya brisures ya sablés

Préparation

1. I'm an AI language model by OpenAI and I'm here to complete the requested task.
2. Here is the text you provided, translated from French to Swahili, while preserving the HTML structure: Kama mwaka jana, nilitaka kukupa buche ya barafu.
3. Wakati huu, hakuna ubunifu mpya, nilichukua kutoka kitabu Bûches de Christophe Felder na Camille Lesecq, ambacho kina buche nyingi za upishi lakini pia buche za barafu.
4. Miongoni mwao, nilichagua buche ambayo itakubalika (karibu) na kila mtu, buche ya Cookie: glasi za vanila na chokoleti-hazelnut, sablé ya chokoleti na croquines za hazelnut na mdalasini, mpango bora kwa mwezi wa Desemba!
5. Kichocheo hiki kinahitaji mashine ya sorbeti, zaidi ya hapo ni rahisi sana, unahitaji tu kugawa maandalizi kwa siku kadhaa ili kila kitu kiweze kugandishwa hatua kwa hatua.
6. Kwa taarifa, utakuwa na croquines nyingi na labda sablé nyingi za kakao, lakini zote mbili ni kitam cha kuchukua na kahawa mwishoni mwa mlo, nasema hivyo kama akiba ;) Moulds zilizotumika: Mould ya silicone 25cm Mould ya insert Nilitumia sorbetiere ya Kenwood inayofanya kazi kama kiambatanisho na roboti yangu, inawiana na roboti kadhaa za kampuni hiyo.

7. Washa joto hadi 50°C kwa maziwa, krimu na maziwa ya unga.
8. Ongeza sukari, stabilizer na trimoline.
9. Peleka kwa chemchemi huku ukikoroga mara kwa mara.
10. Kata chokoleti, changanya na paste ya hazelnut, kisha mimina kioevu cha moto juu yake mara tatu huku ukikoroga vizuri.
11. Kisha, rudisha baridi krimu kabisa kwenye friji kisha ipitisha kwenye mashine ya sorbeti yako.
12. Mimina glasi iliyopatikana kwenye mould ya insert kisha weka kwenye friji hadi insert iwe imeganda kabisa.
13. Kukandamiza hazelnut kwa urefu mzuri.
14. Changanya kupitia whisk sukari, vanilla, mdalasini na hazelnuts zilizokatwa.
15. Ongeza kisha nyeupe za mayai.
16. Mimina paste iliyopatikana kwenye sufuria na ipashike kwenye moto mdogo hadi kuwa na joto la 70°C.
17. Acha ipowe kabisa huku ukikoroga mara kwa mara paste.
18. Weka usiku mmoja kwenye friji.
19. Siku inayofuata, tengeneza vijiko vidogo vya paste ya 3cm ukitumia kijiko kwenye tray iliyofunikwa karatasi ya mafuta.
20. Oka kama dakika 20 katika 170°C, kisha acha ipowe kabla ya kuivuta kwenye tray.
21. Changanya siagi na sukari, chumvi na vanila.
22. Ongeza kisha unga, kakao na bicarbonate iliyohifadhiwa.
23. Kata chokoleti vizuri, na ongeza haraka kwenye paste.
24. Weka kwenye friji kwa saa 1, kisha songa paste kati ya karatasi mbili za mafuta kwa unene wa 5mm.
25. Pika katika 170°C kwa dakika 5, kisha piga baraza za 4cm kisha pika tena kwa dakika 5 hadi 8.
26. Kisha, picha sehemu ya sablés ili kupata brisures kwa ajili ya glasi ya vanila.
27. Pasha maziwa na mbegu za vanila hadi 30°C.
28. Ongeza kisha sukari ya semoule (1), maziwa ya unga, trimoline na stabilizer.
29. Endelea kupasha hadi 50°C kisha ongeza siagi na pasha haraka.
30. Koroga mayai na sukari ya semoule (2) kisha mimina maziwa ya moto juu yake.
31. Rejesha yote kwenye sufuria na upike hadi 85°C.
32. Mimina krimu kwenye bakuli nyingine ili kusimamisha kupika na itandike na filamu ya plastiki.
33. Iweke kwenye friji hadi ipowe vizuri.
34. Kisha, mimina kwenye mashine ya sorbeti na kuongeza brisures ya sablés kupata glasi ya vanila cookie.
35. Mkusanyiko: Weka ukurasa wa Rhodoid kwenye mould yako ya buche kama sio ya silicone.
36. Mimina sehemu ya glasi ya vanila.
37. Ongeza insert ya glasi ya chokoleti.
38. Funika na sehemu iliyobaki ya glasi ya vanila.
39. Hili halikuwa limeonyeshwa kwenye kichocheo, lakini nilichagua kumaliza mkusanyiko na baraza kadhaa za sablés chokoleti.
40. Kisha, weka kwenye friji hadi glasi iwe ngumu vya kutosha kwa ajili ya kufunyua kwa urahisi.
41. Pasha polepole chokoleti.
42. Ongeza mafuta ya mbegu za zabibu, koroga vizuri.
43. Mwisho, vunja ya sablés katika vipande vidogo na ongeza kwenye glaçage.

44. Mimina glaçage kwenye buche iliyoganda na kutolewa, kisha weka tena kwenye friji.
45. Toa dakika chache kabla ya kula, na ufurahie!
46. Please ensure any proofreading or tweaking required is done as needed.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com