

Mikate ya gianduja na vanilla

Ingrédients

- 150g ya hazelnuts zilizochomwa kwa dakika 30 katika 150°C
- 150g ya sukari ya unga
- 85g ya chokoleti ya maziwa iliyo na 46% kakao
- 250g ya unga wa T55
- 250g ya unga wa kuamka
- 10g ya chumvi safi
- 60g ya sukari ya chembechembe
- 20g ya chachu ya kiboresha
- 260g ya maji
- 12g ya maziwa ya unga
- 50g ya siagi
- 1 kijiko cha chai cha unga wa vanilla
- 250g ya siagi ya tourage
- 1 ganda la vanilla
- 1 yai + chembechembe ya unga wa vanilla + 1 kijiko cha supu ya krimu kwa ajili ya doe

Préparation

1. Mapishi mapya kwa kiamsha kinywa cha kustarehesha sana, karibu na mikate ya chokoleti, katika ladha ya vanilla na gianduja.
2. Mapishi ni sawa na ya mikate ya chokoleti ya kawaida, unahitaji tu kuandaa baa za gianduja mapema, na kuongeza vanilla kwenye unga wa croissant.
3. Nimetoa maelezo zaidi kadri iwezekanavyo ya mapishi, usiogope ukiona urefu ikiwa hujawahi kutengeneza vitafunio, hatua zipo kukusaidia kufanikiwa zaidi mikate yako J Vifaa : Kipini cha kusukuma mikate Sahani ya perforated Viungo : Nilitumia chokoleti Bahibé ya Valrhona : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (aliyefadhiliwa).
4. Baa za gianduja : Gianduja : ya chokoleti ya maziwa iliyo na 46% kakao ya hazelnuts zilizochomwa kwa dakika 30 katika 150°C ya sukari ya unga Saga hazelnuts na sukari ya unga hadi upate mchanganyiko wa kiasi kioevu.
5. Ongeza chokoleti ya maziwa iliyoyeyishwa, saga tena.
6. Chukua ya gianduja kwa ajili ya mapishi yanayofuata, unaweza kufanya hasa kigumu kilichobaki kwenye joto la kawaida au kwenye jokofu kwa mapishi mengine, au kula hivyo!
7. Unaweza kuandaa gianduja siku chache kabla, unahitaji tu kuifanya iyeyuke kwa mapishi yanayofuata.
8. Baa za mikate : ya gianduja ya chokoleti ya maziwa iliyo na 46% kakao Yeyusha chokoleti ya maziwa, na gianduja ikiwa inahitajika, kisha changanya vyote viwili.
9. Mimina mchanganyiko kwenye sahani katika mraba wa karibu 15cm kwa upande, kisha fanya ikauke kwenye jokofu kabla ya kukata baa.
10. Unga wa croissant ya vanilla : ya unga wa T55 ya unga wa kuamka ya chumvi safi ya sukari ya chembechembe ya chachu ya kiboresha ya maji ya maziwa ya unga ya siagi 1 kijiko cha chai cha unga wa vanilla ya siagi ya tourage anda la vanilla 1 yai + chembechembe ya unga wa vanilla + 1 kijiko cha supu ya krimu kwa ajili ya doe Tayarisha detrempe : Weka maji chini ya chombo cha roboti iliyo na ndoano.
11. Ongeza chachu iliyovunjika kisha maziwa ya unga na koroga.
12. Funika na unga mbili, kisha weka, kwa sehemu tatu tofauti, chumvi, sukari na siagi.
13. Changanya katika kasi ndogo kwa karibu dakika 5 hadi 10 ili upate unga ulio laini na usio nata.

14. Toa unga kwenye uso wa kazi uliopakwa unga kidogo, tandaza unga kisha uikunje na iwe pande zote.
15. Ongeza uji : Funika unga kwa plastiki na uweke kwa joto la kawaida kwa dakika 30.
16. Kupunguza unga: Weka tena unga kwenye uso wa kazi uliopakwa unga kidogo, kisha toa gesi iliyokusanywa kwa kuibana.
17. Kama mara ya kwanza, tandaza unga kisha uikunje na iwe pande zote.
18. Kuhifadhi : Finya unga kidogo, funika kwa plastiki na uweke kwenye jokofu kwa angalau dakika 30 (ikiwa inahitajika, unaweza kuiweka baridi kwa masaa machache).
19. Siagi na kutembeza : Karibu robo saa kabla ya kuanza kutembeza, toa siagi kutoka kwenye jokofu na ifanye kuwa elastiki lakini sio cream kwa kuipiga kwa kipini cha kusukuma mikate na kuongeza mbegu za ganda la vanilla.
20. Funga siagi kwenye mstatili mdogo wa karatasi ya kuoka (karibu 15*20cm juu zaidi) na itandaze ili ifanye mstatili.
21. Weka katika jokofu dakika chache pamoja na detrempe ili ziwe na joto sawa.
22. Kisha tandaza detrempe kuwa mstatili wa upana sawa na mara mbili mrefu kuliko mstatili wa siagi.
23. Weka siagi katikati ya detrempe, na ifungie vizuri ili usipate hewa kati ya detrempe na siagi.
24. Kagua unga kwa ajili ya siagi iliyo ndani vizuri.
25. Tandaza detrempe kuwa mstatili mara tatu mrefu kuliko upana, kisha uikunje kwa vitanda vitatu, kama mkoba.
26. Hii ni mzunguko rahisi.
27. Kisha, unaweza kuchagua kuendelea na mzunguko wa mara mbili au kuacha unga upumzike kwenye jokofu kwa karibu dakika 30 (bila shaka, baada ya kuifunga kwa plastiki).
28. Geuza unga robo ya mzunguko, ili uwe na mikunjo kwa kulia.
29. Tandaza tena, mara hii katika mstatili mara nne mrefu kuliko upana, kisha uikunjua sehemu ndogo ndogo juu.
30. Kisha ikunjua chini, ili sehemu mbili zikutane.
31. Kisha ikunjua mara mbili, kisha ifunge kwa plastiki na weka kwenye jokofu kwa dakika 30.
32. Kubali : Tandaza unga kwa unene wa 3 hadi 4mm katika mstatili mkubwa wa karibu 40x45cm.
33. Kata mipaka ili upate mstatili mkamilifu (ikiwa unga ni elastiki sana na inarudi, weka kwenye jokofu kwa dakika chache kabla ya kuendelea).
34. Kata : Panga mstatili wa cm 6,5 kwa upana na 22cm kwa urefu katika unga : Finyanga : Zungusha mikate kwa gianduja kwa kuongeza baa za gianduja (niliweka 3 kwa kila mkate).
35. Weka mikate kwenye sahani iliyofunikwa na karatasi ya kuoka na ipake na yai kwa kutumia brashi, ukipaka safu ya nyembamba sana (ili kuzuia isikae wakati inapanda) na kuzuia kugusa unga uliotandazwa.
36. Wahimiza : Fanya mikate ipande kwa karibu saa 1 na nusu, inapaswa kuwa na pupa (wakati wa kuipandisha inategemea joto la kawaida).
37. Paka : Paka safu ya pili ya doe kwenye mikate, kila mara ukiepuka kugusa unga uliotandazwa.
38. Oka : Weka ndani ya oveni iliyokwishapashwa moto hadi 180°C usambazaji wa joto kwa dakika 15 hadi 20.
39. Kuhifadhi : Weka mikate kwenye gridi na acha ipoe kwa angalau dakika 20.
40. Hatimaye, jishughulishe mwenyewe, umestahili!