

Mikate ya pistachio na rasiberi

Ingrédients

- 250g unga wa T55
- 250g unga wa gruau
- 10g chumvi laini
- 60g sukari ya unga
- 20g hamira ya kibaiolojia
- 260g maji
- 12g maziwa ya unga
- 50g siagi
- 250g siagi ya tourage

Préparation

1. Je, mpishi mpya wa viennoiseries wa kuanza wiki vizuri, inakwambia nini?
2. Kama mikate ya chokoleti, lakini katika toleo la pistachio & rasipberry ili kubadilisha kidogo Kama kawaida, nimeelezea kikamilifu mapishi ili uweze kujaribu katika kuoka viennoiserie.
3. Nilitumia mvuto wa rasipberry wa Valrhona nilioutayarisha ili niweze kukata mabatoni, lakini pia unaweza kujaza mikate yako na vidonge vya nusu moja kwa moja ikiwa unataka kuruka hatua hiyo!
4. Vifaa : Bamba lenye mashimo Rola ya keki Viungo : Nimetumia puree ya pistachio Koro : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (isiyo ya ushirika).
5. Nimetumia mvuto wa rasipberry wa Valrhona : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (ushirika).
6. T55 unga wa gruau chumvi laini sukari ya unga hamira ya kibaiolojia maji maziwa ya unga siagi siagi ya tourage QS ya yai kwa dorure Takriban 300 hadi mvuto wa rasipberry QS ya puree ya pistachio Mapishi : Weka maji chini ya bakuli la roboti iliyo na ndoano.
7. Ongeza hamira iliyovunjwa vipande kisha maziwa ya unga na koroga.
8. Funika na unga zote mbili, kisha weka, kwa kila sehemu tofauti, chumvi, sukari na siagi.
9. Changanya kwa kasi ndogo kwa takriban dakika 5 hadi 10 ili kupata unga wa homojeni na usio shikamana.
10. Toa unga kwenye uso wa kazi uliopunziwa kidogo, tandaza unga kisha kunjanya na kuunda mpira.
11. Funga unga na uiweke kwa joto la kawaida kwa dakika 30.
12. Weka tena unga kwenye uso wa kazi uliopunziwa kidogo, kisha toa gesi (toa gesi iliyokusanyika wakati wa hatua ya kwanza ya kuivia kwa kushinikiza unga).
13. Kama mara ya kwanza, tandaza kisha kunja na kuunda mpira.
14. Kunyanyua kidogo unga, funga na uiweke kwenye friji kwa angalau dakika 30 (ikiwa ni lazima, unaweza kuihifadhi kwa muda wa saa chache).
15. Takriban robo saa kabla ya kuanza tourage, toa siagi ya tourage kutoka frijini na ifanyie kazi kwa kuipiga kwa kutumia rola ya keki kisha ipe umbo ambalo ni elastic lakini sio kama pomade.
16. Funga siagi ndani ya rectangular ndogo ya karatasi ya kuoka (takriban 15*20cm maksimum) na uitandaze ili kuipa umbo la rectangular.
17. Iweke baridi kwa muda pamoja na detrempe ili wawe na joto sawa.
18. Kisha, tandaza detrempe katika rectangular takriban sawa na upana na mara mbili urefu wa rectangular ya siagi.

19. Weka siagi katikati ya detrempe, na funga vyema kwa kutoacha hewa kati ya detrempe na siagi.
20. Funga unga ili siagi iwe imefungwa vyema.
21. Tandaza detrempe katika rectangular mara tatu zaidi kuliko upana, kisha kunja unga mara tatu, kama kichupi.
22. Huu ni mzunguko rahisi.
23. Kisha, unaweza ama kuendelea na mzunguko mara mbili, ama kuacha unga ukalegea kwenye friji kwa takriban dakika 30 (bila shaka, baada ya kuufunga).
24. Badilisha unga kwa robo ya mzunguko, ili unenewe upande wa kulia.
25. Tandaza tena, wakati huu katika rectangle iliyonyooka mara nne zaidi kulika upana, kisha kunja sehemu ndogo ya unga juu.
26. Kisha kunja unga chini, ili sehemu zote mbili zikutane.
27. Kisha kunja tena unga mara mbili, halafu funga na kuweka frijini kwa dakika 30.
28. Tandaza unga kwa unene wa 3 hadi 4mm katika rectangle kubwa ndani ambayo utaweza kuainisha rectangles 12 hadi 14 za upana wa 8 hadi 10cm na takriban 25cm kwa urefu.
29. Kata kingo ili kupata rectangle kamili (ikiwa unga ni elastic sana na hujitengeneza tena, irudishe kwenye friji kwa dakika chache kabla ya kuendelea).
30. Uainishe rectangles kwenye unga : Paka kidogo ya puree ya pistachio juu ya mwisho mmoja, kisha funika na kipande cha mvuto wa raspberry.
31. Kunjanya unga, kisha ongeza kipande cha pili cha mvuto wa raspberry na tena puree ya pistachio.
32. Malizia kuzungusha mikate, kisha weka mikate kwenye tray iliyofunikwa na karatasi ya kuoka na iipake mayai kwa kutumia brashi, na weka tu safu nyembamba sana (ili kuzuia kukauka wakati wa kupanda) na kuepuka kuipaka kwenye kuoka.
33. Acha mikate ipande kwa takriban saa 1 na nusu, lazima iwe imeongezeka vizuri (muda wa kupanda inategemea joto la kawaida).
34. Paka safu ya pili ya dorure kwenye croissants, kila wakati kuepuka kuipaka kwenye kuoka.
35. Weka kwenye oveni iliyopashwa moto kwa 180°C kwa dakika 15 hadi 20.
36. Ondoa mikate kwenye waya na waache kupumzika kwa takriban dakika 30 kabla ya kuipamba: kwa hili, paka safu nyembamba ya puree ya pistachio juu ya mikate, kisha paka kidogo ya mvuto wa raspberry juu.
37. Kisha, inahitaji tu kuikata, kutamani kuoka na hasa kufurahia!