

# Vikuki vya chokoleti na karanga, mtindo wa Levain Bakery

## Ingrédients

- 230g ya siagi yenye joto la kawaida
- 115g ya sukari muscovado au kama haitapatikana, sukari ya vergeoise nyepesi
- 100g ya sukari ya kawaida
- 100g ya yai
- 140g ya unga 45
- 225g ya unga 55
- 20g ya maizena
- 4g ya unga wa kuongezea hamira
- 2g ya chumvi
- 180g ya karanga zilizopondwa
- 260g ya chokoleti iliyokatwa vipande (kwangu ni nusu maziwa bahibé 46%, nusu nyeusi caraïbes 66%)

## Préparation

1. Kwa wale wenu ambao tayari mmekwenda New York, mnaweza kujua vidakuzi kutoka Levain Bakery: vidakuzi vikubwa, vinavyouzwa vikiwa bado vya moto, vikiwa na karanga na chokoleti ya maziwa (kwa toleo la kawaida, wana pia toleo la 100% chokoleti, moja la siagi ya karanga na moja ya zabibu kavu).
2. Tayari nimepata nafasi ya kuonja mara kadhaa, lakini sikuwa na hamu ya kusubiri safari nyingine ili kujiburudisha, kwa hivyo kwa miezi michache iliyopita nimekuwa nikiandaa vidakuzi mara kwa mara (vidakuzi vingi) ili kujaribu kuwa karibu iwezekanavyo na kichocheo asili.
3. Nilisaidiwa na video hii ambapo tunaona waanzilishi wawili wa Levain Bakery wakitengeneza vidakuzi vyao maarufu; bila ya kupatiwa kiasi, hivyo niliweza kupata orodha ya viungo na pia kuona muundo wa unga katika hatua tofauti za maandalizi.
4. Nilitaka kuheshimu kichocheo asili kwa kutumia chokoleti ya maziwa, lakini kwa kuwa sikuwa na hamu ya kuwa na vidakuzi vya sukari nyingi, bado nilitumia chokoleti yenye kakao nyingi (bahibé ya Valrhona, 46% ya kakao).
5. Unaweza kuibadilisha na chokoleti nyingine ya maziwa, ninakushauri angalau 40% ya kakao (sasa tunapata hata zaidi ya 50% ya kakao sokoni), au hata chokoleti nyeusi ikiwa unapenda.
6. Kiungo kingine muhimu ni karanga, nilijaribu kuibadilisha na hazelnut lakini matokeo na hivyo muundo havikuwa sawa.
7. Mwisho kabisa, ninatoa maagizo mengi mwishoni mwa kichocheo kuhusu kupika, kwa kweli utahitaji labda kurekebisha yote haya kwa tanuri na vifaa vyako.
8. Ikiwa umesoma yote haya, unaweza kuanza kuwasha tanuri yako, umestahili!
9. Ni bora kuandaa kichocheo hiki kwa kutumia roboti ya mkate yenye blade, kama haitapatikana basi kwa kutumia spatula.
10. Changanya siagi na sukari mpaka upate mchanganyiko laini sana.
11. Kisha ongeza mayai moja baada ya lingine ukichanganya kati ya kila ongezo mpaka iwe sawa.
12. Katika bakuli tofauti changanya viungo vya unga: unga, maizena, chumvi na hamira.
13. Ongeza unga katika mchanganyiko wa siagi-sukari-mayai, kisha changanya tena mpaka upate mchanganyiko sawa (lakini usichanganye zaidi).
14. Ongeza karanga zilizopondwa na vipande vya chokoleti.
15. Ikiwa ni lazima, changanya tena kwa kutumia spatula kuhakikisha chokoleti na karanga zimeenea vizuri.
16. Tengeneza mipira 8 ya takribani , kisha ziweke katika friji kwa angalau masaa 3 (unaweza kuziacha usiku

mmoja).

17. Kisha, washa tanuri kwa nyuzi 220°C katika joto la kawaida.

18. Weka mipira ya vidakuzi kwenye sinia yenye karatasi ya kuoka, huku ukiwacha nafasi ya kutosha kwani zitaenea wakati wa kupika.

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)