

Mikate ya pistachio na chokoleti

Ingrédients

- 250g ya unga wa jamii ya gruau
- 250g ya unga wa T55
- 10g ya chumvi
- 60g ya sukari
- 12g ya unga wa maziwa
- 20g ya chachu mbichi
- 50g ya siagi
- 260g ya maji
- 250g ya siagi ya unyoaji
- 400g ya maziwa kamili
- 60g ya yai za njano (mayai 3 hadi 4 ya njano)
- 75g ya sukari ya kawaida
- 40g ya cornstarch
- 60g ya utepe wa pistachio
- 120g ya vipande vya chokoleti nyeusi

Préparation

1. Imekuwa muda mrefu tangu sijachapisha mapishi ya viambatanishi ya keki... Hivyo basi, hapa ni moja ;)
2. Hizi ni viambatanishi vinavyofanana na mikate ya zabibu, lakini katika toleo la pistachio & chokoleti.
3. Bila shaka, mapishi msingi ni sawa, unaweza kubadilisha pistachio na vanilla na vipande vya chokoleti na zabibu kukauka kupata toleo la jadi.
4. Weka maji chini ya chombo cha roboti chenye ndoano.
5. Ongeza chachu iliyokatizwa kisha unga wa maziwa na koroga.
6. Funika na unga zote mbili, kisha kuweka, kwa sehemu tatu tofauti, chumvi, sukari na siagi.
7. Changanya kwa mwendo mdogo kwa takriban dakika 5 hadi 10 ili kupata unga laini na isiyo na kunata.
8. Toa unga kwenye uso wa kazi uliopakwa unga kwa kiasi kidogo, tandaza unga kisha uviringe na uweke katika umbo la duara.
9. Funika unga na uweke katika halijoto ya kawaida kwa dakika 30.
10. Weka tena unga kwenye uso wa kazi uliopakwa unga kwa kiasi kidogo, kisha utoe hewa (toa hewa iliyokusanywa wakati wa hatua ya kwanza kwa kubonyeza unga).
11. Kama mara ya kwanza, tandaza kisha uviringe na uweke katika umbo la duara.
12. Punguza kidogo umbo la unga, funika na uweke kwenye friza kwa angalau dakika 30 (ikiwa inahitajika, unaweza kuihifadhi kwenye friza kwa muda wa saa chache).
13. Wakati huo huo, andaa krimu ya keki.
14. Kama dakika kumi na tano kabla ya kuanza unyoaji, toa siagi ya unyoaji kutoka kwenye friza na fanya kazi nayo kwa kuigonga kwa kutumia mti wa kusagia kisha uipe umbo la msongamano lakini siyo aina ya pommade.
15. Funga siagi ndani ya mstatili mdogo wa karatasi ya kuoka (karibu 15*20cm kwa kiwango kikubwa) na tandaza ili kuipa umbo la mstatili.
16. Weka kwenye friza kwa dakika chache pamoja na unga ili ziwe katika halijoto sawa.
17. Kisha, tandaza unga katika umbo la mstatili wa upana sawa na mara mbili ya urefu wa mstatili wa siagi.
18. Weka siagi katikati ya unga, na funga kwa kubonyeza vizuri ili pasiwe na hewa zaidi kati ya unga na siagi.

18. Funga unga vizuri ili siagi iwe imefungwa kabisa.
19. Tandaza unga katika umbo la mstatili mara tatu urefu kuliko upana, kisha funga unga mara tatu, kama pochi.
20. Huu ni mzunguko rahisi.
21. Kisha, unaweza kufanya mzunguko mara mbili au unaweza kuruhusu unga kupumzika kwenye friza kwa takribani dakika 30 (bila shaka, baada ya kuupaka).
22. Geuza unga robo ya mzunguko, ili kuwa na mfumuko upande wa kulia.
23. Tandaza tena, wakati huu katika mstatili mara nne urefu kuliko upana, kisha funga sehemu ndogo ya unga juu.
24. Kisha funga unga chini, ili sehemu zote mbili zikutane.
25. Kisha funga unga mara mbili, kisha funika na uweke kwenye friza kwa dakika 30.
26. Tandaza unga mpaka unene wa 3 hadi 4mm katika mstatili mkubwa wa 40x50cm.
27. Kata pembeni ili kupata mstatili mkamilifu (ikiwa unga ni wa msikivu mno na unajirudi, rudisha friza kwa dakika chache kabla ya kuendelea).
28. Krimu ya keki: ya maziwa kamili ya yai za njano (mayai 3 hadi 4 ya njano) ya sukari ya kawaida ya cornstarch ya utepe wa pistachioPasha moto maziwa.
29. Piga mayai ya njano na sukari na cornstarch.
30. Halafu, mimina nusu ya maziwa ya moto juu huku ukipiga, na rudisha yote kwenye sufuria.
31. Pika kwenye moto wa kati huku ukikoroga kila mara hadi ikua nzito.
32. Nje ya moto, ongeza utepe wa pistachio, kisha mimina kwenye bakuli, funika kwa kugusana, na acha baridi kabisa.
33. Yai 1 kwa kung'araTandaza krimu ya keki kwenye mikate ya croissant, ukiacha kama 3 hadi 4cm bila krimu upande mdogo ili kufunga unga.
34. Safu ya krimu ya keki isiye ikawa nene sana.
35. Weka vipande vya chokoleti juu ya krimu.
36. Kwa brashi, tandaza kiasi kidogo cha maji kwenye ukanda wa unga usio na krimu ili kufunga vizuri.
37. Viringisha unga ili kupata kizunguko cha takribani 40cm ya urefu, huku ukibonyeza vizuri mwisho ili mikate isiache katika kupika.
38. Weka kizunguko kwenye friza takribani dakika 15 ili kukata iwe rahisi zaidi.
39. Kisha, kwa kisu kikubwa, kata kizunguko katikati, kisha kila sehemu tena katikati na hivyo hivyo hadi kupata mikate 16 ya takribani 2,5cm kwa upana.
40. Weka mikate kwenye tray iliyofunikwa na karatasi ya kuoka.
41. Paka wa kwanza na yai lililoguswa, kisha acha ziongezeke kwa takriban 1h30 (zaidi au chini kulingana na joto).
42. Paka tena kwa mara ya pili, kisha weka kwenye oveni iliyoshikilia joto la 200°C kwa dakika takribani 15.
43. Na hapa, mikate yako ipo tayari!