

Chocolate Muffins na Paraan ng Paskong Nido

Ingrédients

- 85g ng cocoa powder na walang asukal
- 250g ng asukal
- 7g ng baking powder
- 2g ng baking soda
- 3g ng asin
- 3 malalaking itlog
- 360ml ng gatas o buttermilk
- 120ml ng langis
- 1 kutsarita ng vanilla extract
- 255g ng chocolate chips (+ ilan para sa ibabaw ng mga muffin)
- 85g ng buong cream
- 15g ng neutral na honey
- 125g ng Jivara
- 360g ng harina T55
- 85g ng cocoa powder na walang asukal
- 250g ng asukal
- 7g ng baking powder
- 2g ng baking soda
- 3g ng asin
- 3 malalaking itlog (humigit-kumulang 170g nang walang balat)
- 360ml ng gatas (buttermilk kung mayroon)
- 120ml ng langis (gumamit ako ng hazelnut oil para sa mas maraming lasa)
- 1 kutsarita ng vanilla extract
- 255g ng chocolate chips (+ ilan para sa ibabaw ng mga muffin)
- 85g ng buong cream
- 15g ng neutral na honey
- 125g ng Jivara

Préparation

1. Bagong espesyal na resipe para sa Pasko ng Pagkabuhay, perpekto para sa makulay na meryenda o masarap na panghimagas, mga muffin-nid na puno ng tsokolate na may mga maliliit na itlog!
2. Kinuha ko ang resipe mula sa blog ng isang Amerikanong pastry chef na dalubhasa sa mga muffin at gumawa ako ng ilang maliliit na pagbabago.
3. Resulta, mga muffin na maganda ang pagkakapuno at malambot, at syempre masarap Materyales:Gumamit ako ng moule para sa muffin & mga piping bag ng Guy Demarle: code ng referral FLAVIE10 na ilalagay sa pagpaparehistro para sa 10 na ibinibigay sa unang order / komersyal na pakikipagtulungan.
4. Mga sangkap:Gumamit ako ng langis ng hazelnut na natagpuan sa Guy Demarle: code ng referral FLAVIE10 na ilalagay sa pagpaparehistro para sa 10 na ibinibigay sa unang order / komersyal na pakikipagtulungan.
5. Gumamit ako ng Norohy vanilla extract & ang tsokolate Jivara mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
6. T55 ng cocoa powder na walang asukal ng asukal ng baking powder ng baking soda ng asin 3 malalaking itlog (humigit-kumulang nang walang balat) ng gatas (buttermilk kung mayroon) ng langis (gumamit ako ng hazelnut oil para sa mas maraming lasa) 1 kutsarita ng vanilla extract ng chocolate chips (+ ilan para sa ibabaw ng mga muffin) Paghaluin ang lahat ng mga tuyong sangkap: harina, baking powder, cocoa, baking soda, asin at asukal.
7. Paghaluin ang lahat ng mga basang sangkap: mga itlog, gatas, langis at vanilla.
8. Idagdag ang mga tuyong sangkap sa basang halo habang maayos na hinahalo at pagkatapos ay

idagdag ang mga chocolate chips.

9. Hayaan ang masa na magpahinga ng 15 minuto sa temperatura ng kuwarto.
10. Punuin ang iyong mga molde ng masa; ang payo na ibinigay sa orihinal na resipe ay punuin lamang ang isang hulma sa bawat dalawa upang mas maganda ang pag-angat ng mga muffin at mas mahusay ang sirkulasyon ng init.
11. Maaari kang gumamit ng mga muffin liners o ilagay ang mga ito nang direkta sa mga molde ayon sa iyong kagustuhan.
12. Ilagay sa oven na preheated sa 220°C sa loob ng 7 minuto, pagkatapos ay ibaba ang temperatura sa 175°C at ipagpatuloy ang pagluluto ng 12 hanggang 14 minuto pa.
13. Hayaan silang lumamig sa molde pagkatapos ay ilabas ang mga muffin at ulitin hanggang sa maubos ang masa.
14. Ang Jivara ganache: ng buong cream ng neutral na honey ng Jivara Tunawin ang tsokolate; pakuluan ang cream kasama ang honey, pagkatapos ay ibuhos ito ng paunti-unti sa tsokolate habang maayos na hinahalo gamit ang spatula upang makuha ang isang makinis at makinang na ganache.
15. Tapusin ang emulsyon gamit ang immersion blender at takpan ng cling film at hayaang mag-crystallize (kung ilalagay mo ito sa refrigerator, bantayan itong mabuti upang hindi ito tumigas ng sobra at manatiling madaling ipipip).
16. Ang pagbuo: Mga tsokolate na itlog, mga asukal na itlog, mga kendi... Ibihos ang chocolate ganache sa isang piping bag na may nozzle na mont-blanc at ipip ang ng ganache sa paligid ng bawat muffin.
17. Lagyan ng mga itlog at mag-enjoy!