

Paskalya Çöresi (vanilya & çikolata)

Ingrédients

- 8g taze maya
- 100g tam yağlı süt
- 250g böğütlen unu veya T45
- 30g toz şeker
- 1 yumurta
- 5g tuz
- 1 vanilya çubuğu veya vanilya tozu
- 100g tereyağı
- 70g bitter çikolata parçaları
- 100g sütlü çikolata
- 40g tam yağlı krema
- 10g süt

Préparation

1. Paskalya, bütün hafta sonu sürüyor, bu yüzden size tatlı tarifler yerine birkaç önermek istedim.
2. Peki ya küçük bir kahvaltı veya çikolatalı brunch tarifi?
3. İşte vanilyalı ve çikolata parçalı bu çörek, sütlü çikolatalı pürüzsüz bir ganaj ve tabii ki küçük çikolata yumurtaları ile süslenmiş sonucu, Paskalya artı!
4. Ancak elbette yumurtaları çıkarabilir ve bu tarifi yılın herhangi bir zamanında, vanilyalı veya vanilyasız, portakal çiçeği, bitter veya sütlü çikolata parçaları gibi en çok hoşunuza gidecek detaylarla yapabilirsiniz.
5. Kendinizi şımartmanın birden fazla yolu var!
6. Malzeme: Krema torbası 8mm duvarlı Çörek kalıbı Malzemeler: Jivara çikolatası kullandım Valrhona: LETAITUNGATEAU kodu ile tüm sitede %20 indirim (başlı).
7. Hazırlık süresi: 40 dakika + 3 ila 4 saat mayalama + 20 dakika piirme 6-8 ki için: Malzemeler: taze maya tam yağlı süt böğütlen unu veya T45 toz şeker 1 yumurta tuz 1 vanilya çubuğu veya vanilya tozu tereyağı bitter çikolata parçaları Üst için: 1 yumurta ve bir çay kaşığı sıvı krema Tarif: Kanca ile donatılmış mikser kabına sütü koyun ve içine taze mayayı ufalayın.
8. Üzerini unla kaplayın, sonra sırasıyla şekeri, vanilyayı, tuzu ve yumurtayı ekleyin.
9. Küçük hızda birkaç dakika yoğurun, homojen ve pürüzsüz bir hamur elde etmelisiniz, kapların kenarlarından ayrılmalıdır.
10. Daha sonra küçük parçalara ayrılmış tereyağını ekleyin ve tereyağı tamamen karışana ve hamur tekrar kapların kenarlarından ayrılana kadar yavaş yavaş hızı artırarak yoğurmaya devam edin.
11. Hamur pürüzsüz ve elastik olmalıdır.
12. Oda sıcaklığında 30 dakika dinlenmeye bırakın, ardından çikolata parçalarını ekleyin, bir top haline getirin ve en az 3 saat, mümkünse bir gece buzdolabına koyun.
13. Daha sonra hamuru gazını alın ve bir top haline getirin.
14. Daha önce yağlanmış kalıbınıza yerleştirin ve ortasında bir delik açın (piştikten sonra doldurabilmek için), ardından çörek yaklaşık 1,5 saat boyunca kabarsın (odanın sıcaklığına göre daha fazla veya az).
15. Çörek kabardıktan sonra, çırpılmış yumurta ve krema karışımı ile fırçalayarak üstünü ovalayın.
16. Önceden 190°C'ye ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin (gerekirse, 20 dakika sonra çöresi fazla renk almaması için alüminyum folyo ile kaplayabilirsiniz).
17. Birkaç dakika soğumaya bırakın, ardından çıkartın ve tamamen soğumaya bırakın.

18. Ganaj ve finisajlar: sütlü çikolata tam ya l krema süt Dekor için küçük Paskalya yumurtaları Süt ve kremayı ısıtın, ardından kısmen erimi çikolatanın üzerine dökün.
19. Pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde etmek için kar tırın ve ardından kristalle mesini bekleyin.
20. Daha sonra kk bir düz duille olan bir krema torbasına koyun ve çörekleri doldurun.
21. Bir kaç çikolatalı yumurta ile süsleyin ve tadını çıkarın!

Recette imprime depuis www.iletaitungateau.com