

A örümce i ekinde çikolatalı kurabiyeler (Cadılar Bayramı)

Ingrédients

- 8 (büyük) kurabiye için:
- 240g tereya ı (kavrulmu)
- 150g muscovado ekeri veya esmer eker
- 90g toz eker
- 100g yumurta (2 orta boy yumurta)
- 310g un
- 60g ekersiz kakao tozu
- 20g mısır ni astası
- 2g kabartma tozu
- 2g karbonat
- 2g tuz
- 300g çikolata parçaları (ben karı ık olarak bitter, sütlü ve beyaz çikolata kullandım)
- 200g toz eker
- 40g glikoz urubu
- 60g yumurta akı
- 60g su
- 2 yemek ka ı ı vanilya özütü veya toz vanilya

Préparation

1. Bu yıl Cadılar Bayramı için planlanan ikinci tarif, örümcek a ı ekinde çok lezzetli çikolatalı ve marshmallowlu kurabiyeler.
2. Elbette kurabiyeleri önceden hazırlayıp dondurucuda saklayabilirsiniz, böylece sadece pi irip süslemeniz gereken gün geldi inde i iniz kolayla ır.
3. ikolatalı kurabiyelerimin temel tarifini Levain Bakery tarzında aldım, yapması çok basit ve çok lezzetli Bu tarifi çocuklarla kolayca yapabilirsiniz, e er hazır marshmallow kullanırsanız.
4. Malzemeler :Kakao tozu ve çikolata parçaları için Valrhona: tüm sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
5. Tarif, bir mikserle yapıldı ında daha idealdir (tabii ki ekipmanınız yoksa elle de yapabilirsiniz).
6. Kurabiyelerimi lezzetlendirmek için kavrulmu tereya ı yapmayı tercih ettim, ama zamanınız yoksa klasik yumu ak tereya ı da kullanabilirsiniz.
7. Benim gibi yapmak için, yakla ık tereya ını kısık ate te hafifçe amber rengi alana kadar eritin.
8. 'ını alın ve tereya ının yeniden kristalle mesi ve yumu ak bir kıvam alması için buzdolabına koyun.
9. Sonrasında, yumu atılmı tereya ını (kavrulmu veya de il) ekerlerle çırpın.
10. Karı ım homojen hale geldi inde, yumurtaları ekleyin ve tekrar çırpın.
11. Ayrı bir kaptan, un, kakao, mısır ni astası, kabartma tozu, karbonat ve tuzu karı tırın.
12. Bu karı ımı önceki karı ıma dökün ve tekrar çırpın.
13. Tozlar karı tı ında çırpmayı durdurun.
14. Son olarak, çikolata parçalarını ekleyin.
15. Hamurunuzu 8 kurabiye olacak ekinde bölün.
16. Toplar olu turun, bunlar geni ten daha yüksek olmalı ki güzel "top" kurabiyeler elde edebilirsiniz.
17. Bunları birkaç saat veya bir gece dondurucuya koyun.
18. Sonrasında, pi irme tepsisine yerle tirirken aralarına yeterince mesafe bırakın çünkü pi erken yayılacaklar.

19. Önceden 175°C'ye ısıtılmış fırında 17-20 dakika pişirin, fırından çıkınca hareket ettirmeyin, soğudukça sertleşecekler.
20. Marshmallow : Elbette hazır marshmallow da kullanabilirsiniz, bu durumda sadece birkaç saniye mikrodalgada veya benmari usulü eritmeniz yeterli.
21. Jelatini soğuk su dolu bir kasede bekletin.
22. Bir tencerede suyu, ekşi ve glükozu dökün ve karışımı ısıtın.
23. Karışım 115°C'ye ulaştığında, yumurta aklarını çırpıma başlayın.
24. Erutup 130°C'ye ulaştığında, çırpılmış yumurta aklarının üzerine dökün ve orta hızda çırpıma devam edin.
25. Bu arada, jelatini sıkı tırın ve birkaç saniye mikrodalgada veya benmari usulü eritin.
26. Bunu merengin içine dökün, ardından vanilyayı ekleyin.
27. Marshmallow soğuyana kadar birkaç dakika çırpıma devam edin.
28. "Elastik" bir kıvama geldiğinde, parmaklarınızla uzatabilir ve soğuyan kurabiyelerin üzerine yerleştirebilirsiniz.
29. Gerekirse, marshmallow'u önceden hazırlayıp birkaç saniye mikrodalgada ısıtarak tekrar uzatabilirsiniz.
30. Fazla marshmallow'unuz olacak ama daha küçük bir miktar yapmak zor, kalanını ya da bir kalıba dököp sonra kareler halinde kesebilirsiniz (yapı mamaları için pudra ekşi ve mısır niastası karışımına bulayabilirsiniz).
31. Kurabiyeleri hafifçe mısır niastası veya pudra ekşi ile serpin ki yapışmasınlar, sonra afiyetle yiyin!