

Çikolatalı Paskalya Yuva Muffinleri

Ingrédients

- 15 muffin için :
- 85g ekersiz kakao tozu
- 250g eker
- 7g kabartma tozu
- 2g karbonat
- 3g tuz
- 3 büyük yumurta
- 360ml süt veya buttermilk
- 120ml ya
- 1 tatlı kağıdı vanilya özü
- 255g çikolata parçaları (+ muffinlerin üstü için birkaç tane)
- 85g tam yağlı krema
- 15g nötr bal
- 125g Jivara
- 360g un T55
- 85g ekersiz kakao tozu
- 250g eker
- 7g kabartma tozu
- 2g karbonat
- 3g tuz
- 3 büyük yumurta (kabuk hariç yaklaşık 170g)
- 360ml süt (buttermilk varsa)
- 120ml ya (ben daha fazla tat için fındık yağı kullandım)
- 1 tatlı kağıdı vanilya özü
- 255g çikolata parçaları (+ muffinlerin üstü için birkaç tane)
- 85g tam yağlı krema
- 15g nötr bal
- 125g Jivara

Préparation

1. Yeni özel Paskalya tarifi, renkli bir atı tırmalık veya lezzetli bir tatlı için mükemmel, küçük yumurtalarla doldurulmuş çok çikolatalı muffinler!
2. Tarifi, muffinler konusunda uzmanla mı bir Amerikan pastacısının blogundan aldım ve birkaç küçük de iklilik yaptım.
3. Sonuç, iyi kabarmı ve yumu ak muffinler, elbette lezzetli Malzemeler :Ben muffin kalıbı ve anti torbası Guy Demarle kullandım: İlk siparişte 10 hediye almak için kayıt sırasında FLAVIE10 referans kodunu girin / ticari i birli i.
4. Malzemeler :Ben fındık yağı kullandım: İlk siparişte 10 hediye almak için kayıt sırasında FLAVIE10 referans kodunu girin / ticari i birli i.
5. Ben Norohy vanilya özü ve Jivara çikolatasını Valrhona kullandım: Tüm sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanın (ba lı).
6. Hazırlama süresi: 40 dakika + 15 dakika dinlendirme + her parti için 20 dakika piirme15 muffin için : Alı veri listesi : un T55 ekersiz kakao tozu eker kabartma tozu karbonat tuz 3 büyük yumurta süt veya buttermilk ya 1 tatlı kağıdı vanilya özü çikolata parçaları (+ muffinlerin üstü için birkaç tane) tam yağlı krema nötr bal Jivara Çikolata ve/veya eker yumurtaları Çikolatalı muffinler : un T55 ekersiz kakao tozu eker kabartma tozu karbonat tuz 3 büyük yumurta (kabuk hariç yaklaşık) süt (buttermilk varsa) ya (ben daha fazla tat için fındık yağı kullandım) 1 tatlı kağıdı vanilya özü çikolata parçaları (+ muffinlerin üstü için birkaç

tane) Tüm kuru malzemeleri karı tırın: un, kabartma tozu, kakao, karbonat, tuz ve eker.

7. Tüm ıslak malzemeleri karı tırın: yumurtalar, süt, ya ve vanilya.

8. Kuru malzemeleri ıslak karı ıma ekleyin ve iyice karı tırın, ardından çikolata parçalarını ekleyin.

9. Hamuru oda sıcaklı ında 15 dakika dinlendirin.

10. Kalıplarınızı hamurla doldurun; orijinal tarifte verilen öneri, muffinlerin daha iyi kabarması ve ısının daha iyi da ılması için her iki kalıptan sadece birini doldurmaktır.

11. Muffin ka ıtları kullanabilir veya tercihinize göre do rudan kalıplara koyabilirsiniz.

12. Önceden 220°C'ye ısıtılmı fırında 7 dakika pi irin, ardından sıcaklı ı 175°C'ye dü ürün ve 12-14 dakika daha pi irmeye devam edin.

13. Muffinleri kalıpta so umaya bırakın, ardından muffinleri çıkarın ve hamur bitene kadar i lemi tekrarlayın.

14. Jivara ganajı : tam ya lı krema nötr bal Jivara çikolatayı eritin; kremayı bal ile ısıtın, ardından çikolatayı karı tırarak birkaç kez üzerine dökün, pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde etmek için spatula ile karı tırın.

15. Emülsiyonu el blenderi ile tamamlayın, ardından do rudan temas edecek ekilde streç film ile kaplayın ve kristalle mesini bekleyin (buzdolabına koyarsanız, çok sertle memesı ve kolayca sıkılabilir kalması için dikkat edin).

16. Montaj : Çikolata yumurtaları, eker yumurtaları, ekerlemeler... Ganajı bir anti torbasına dökün, mont-blanc ucu ile her muffin'in kenarlarına ganaj sıkın.

17. Yumurtalarla süsleyin ve afiyetle yiyin!