

Babka (Jeffrey Cagnes)

Ingrédients

- 250g un
- 3g tuz
- 50g eker
- 12g taze maya
- 150g süt (ben tam ya lı kullandım)
- 50g tereya ı
- 30g bitter ikolata (Valrhona'nın Karayip ikolatası burada)
- 40g Piyemonte fıncı ı (tarifi tekrar yaptı ımda 65g kullandım)
- 150g çikolata kreması (orijinal tarifte, A la mère de famille'nin ürünü, ben klasik Nocciolata kullandım)

Préparation

1. Uzun zamandır onu Instagram'da foto raflarda görmekteyim, bu yüzden Jeffrey Cagnes'in babkasını en son Fou de Pâtisserie sayısında gördü ümde i e koyulmak için fazla tereddüt etmedim!
2. Bu, yapımı kolay bir briyo (elinizde bir mikser varsa daha kolay, ama el gücüyle de yapabilirsiniz) ve oldukça hızlı.
3. Tarif: Mikser kabına unu, tuzu, ekeri, mayayı ve sütü koyun (mayayı tuzla temas ettirmemeye dikkat edin).
4. Orta hızda 5-6 dakika yo urun, ardından küp küp kesilmi tereya ını ekleyin ve mikserin kenarlarından ayrılan elastik bir hamur elde edene kadar yo urmaya devam edin.
5. Hamuru 1 saat boyunca buzdolabında bekletin.
6. Dinlendikten sonra, hamuru kalıbın uzunlu unda ve geni li inin üç katı büyüklü ünde büyük bir dikdörtgen olarak açın.
7. Sürülebilir ikolata kremasını hafifçe ısıtarak daha kolay çalı ılabılır hale getirin.
8. Çikolata kremasını hamurun üzerine sürün, ardından çikolatayı ve fıncıkları do rayarak çikolata kremasının üzerine e it ekilde da ıtın.
9. Hamuru kalıbın uzunlu unda bir rulo haline getirin, ardından uzunlamasına ikiye kesin.
10. ki parçayı birbirine sarın ve tereya lı bir kalıba yerle tirin.
11. Yakla ık 45 dakika dinlenmeye bırakın, ardından önceden 180°C'de ısıtılmı fırında 20 ile 25 dakika arasında pi irin.
12. Ve keyfini çıkarın!