

Çikolatalı Ekler (Dalloyau)

Ingrédients

- 12 ila 15 ekler için:
- 75g süt
- 75g su
- 1 tutam tuz
- 1 tutam eker
- 1 çay kağıdı bal
- 60g tereyağı
- 90g T55 un
- 150g yumurta (yaklaşık 3 adet yumurta)
- 75g yumurta
- 3 yumurta sarısı
- 90g eker
- 45g mısır niastası
- 37g tereyağı
- 1 vanilya çubuğu
- 45g sıvı krema
- 8g bal
- 27g ekersiz kakao tozu
- 107g %70 kakao oranlı bitter çikolata
- 400g çikolatalı fondan

Préparation

1. Derginin eski bir sayısını karı tırırken, Dalloyau'nun bu çikolatalı pastacı karıları tarifine rastladım.
2. Pastacı kreması ve çikolatalı ganaj karımı beni meraklandırdı, bu yüzden herkesi mutlu eden tatlı, çikolatalı ekler yapmaya karar verdim!
3. Ancak, her zaman i e yarayan kendi hamur tarifimi kullandım.
4. Malzemeler: Çırpma Teli Piirme Tepsisi Krema Torbası 8mm uç 14mm Küçük Be parmak Ucu Malzemeler : Valrhona marka Guanaja çikolatası kullandım: Sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanabilirsiniz (affiliate).
5. Hazırlık Süresi: 1 saat + 30 dakika piirme12 ila 15 ekler için: Hamur: süt su 1 tutam tuz 1 tutam eker 1 çay kağıdı bal tereyağı T55 un yumurta (yaklaşık 3 adet yumurta) Sütü, suyu, tuzu, ekeri, balı ve tereyağını ısıtın.
6. Tereyağı tamamen eridi inde ve karımı kaynamaya başladı nda, unu bir kerede ekleyin ve iyice karı tırın.
7. Tencereyi tekrar oca a koyun ve sürekli karı tırarak 2 dakika kurutun, tencerenin dibinde ince bir tabaka oluşmalıdır.
8. Hamuru yaprak takılı robot kabına dökün ve so uması için birkaç dakika karı tırın.
9. Yumurtaları azar azar ekleyin, her eklemede iyice karı tırarak saten bir kıvama ula ana kadar karı tırın.
10. Bir tepsi üzerine eklerler sıkın, pudra ekeri serpin ve önceden 170°C sabit ısıda ısıtılmış fırında, fırını açmadan yaklaşık 35 dakika piirin.
11. So umaya bırakın.
12. Çikolata kreması: Pastacı kreması : tam yağlı süt yumurta 3 yumurta sarısı eker mısır niastası tereyağı 1 vanilya çubuğu Sütü vanilya taneleri ile ısıtın.
13. Yumurta ve yumurta sarılarını eker ve mısır niastası ile çırpın.
14. Sıcak sütü yumurtaların üzerine yavaşça döküp iyice karı tırın, ardından hepsini tekrar tencereye dökün.

15. Orta ate te sürekli çırparak koyula tırın.
16. Ate ten alın, tereya ını küçük parçalar halinde ekleyip iyice karı tırın, ardından yüzeyi kaplayıp buzdolabında so umaya bırakın.
17. Ganaj: tam ya lı süt sıvı krema bal ekersiz kakao tozu %70 kakao oranlı bitter ikolata Süt, krema ve balı ısıtın.
18. Çikolatayı eritin, ardından elenmi kakaoyu ekleyip üzerinde sıcak sıvıyı dökerek karı tırın, pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde edin (daldırma mikseri kullanabilirsiniz).
19. Ganaj so uduktan sonra pastacı kreması ile karı tırın.
20. Son dokunu lar: ikolatalı fondan Kremayı küçük düz uç takılı krema torbasına koyun.
21. Her eklerin altına üç delik açarak içini doldurun.
22. Daha sonra, fondanı 37°C'yi geçmemek üzere ısıtın (e er çok kalınsa, biraz eker kamı ı urubu ile seyrelebilirsiniz).
23. Eklerleri glaze edin, kristalle meye bırakın ve tadını çıkarın!