

Tam ikolatalı spritz

Ingrédients

- 150g oldukça yumu ak tereya ı
- 55g pudra ekeri
- 30g yumurta akı (yakla ık orta boy bir beyaz)
- 120g un T55
- 45g kakao tozu
- 1 tutam tuz
- 180g dulcey ikolatası

Préparation

1. E er klasik Viyana bisküvilerini seviyorsanız, bu çikolatalı versiyona bayılacaksınız!
2. Kakaolu bir bisküvi hamuru, Dulcey ikolata katmanı, hızlı ve kolay bir tarif, yani mükemmel bir atı tırmalık.
3. Elbette dulcey çikolatayı tercihinize göre di er çikolata türleriyle (bitter, sütlü, beyaz) de i firebilirsiniz.
4. Bu bisküviler, e er yeterince uzun süre saklayabilirsiniz, hava geçirmeyen bir kutuda birkaç gün iyi muhafaza edilecektir ;) Malzeme: Krem anti torbaları Tırtıklı ba lık Delikli plaka Dulcey ikolatası ve di er Valrhona ikolatalarını buradan bulabilir ve ILETAITUNGATEAU kodunu kullanarak sepetinizde %20 indirim alabilirsiniz.
5. Hazırlık süresi: 30 dakika + 20 dakika pi irmeYakla ık 13 bisküvi için: Malzemeler: oldukça yumu ak tereya ı pudra ekeri yumurta akı (yakla ık orta boy bir beyaz) un T55 kakao tozu Biraz toz vanilya 1 tutam tuz dulcey ikolatası Tarif: Tereya ını (çok yumu ak olmalı, aksi halde hamur sıkamak zorla ır) pudra ekeri ve vanilya ile karı tırın.
6. Ardından yumurta akını ekleyin, sonra un, kakao ve tuzu ekleyin.
7. Hamur iyice homojen ve yumu ak oldu unda, tırtıklı bir ba lık takılı bir krema torbasına yerle tirin.
8. Ya lı ka ıt kaplı bir tepsiye bisküvileri sıkın.
9. Önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında 15 ila 20 dakika pi irin.
10. Plakadan çıkarmadan önce so umalarını bekleyin.
11. Dulcey ikolatasını yava a, 35°C'yi geçmeden eritin.
12. Bisküvileri içine batırın, sonra ya lı ka ıt üzerine yerle tirin ve çikolatanın kristalle mesini bekleyin.
13. Ardından, afiyetle yiyin!