

Çikolata dolgu kurabiyeler

Ingrédients

- 120g tereya ı
- 240g T55 un
- 95g pudra ekeri
- 1 tutam tuz
- 35g fındık tozu
- 1 büyük yumurta (kabuksuz 55 ila 60g)
- 45g tam krema
- 55g pralin
- 55g %40 sütlü çikolata
- 10g bal
- 15g tereya ı
- 70g bitter çikolata
- 85g krema
- 5g bal

Préparation

1. Bugün sizlere hem çocukların hem de büyüklerin çay saatleri için mükemmel bir tarif öneriyorum: çikolata ganajıyla doldurulmuş fındıklı kurabiyeler.
2. ki versiyon yaptım, ilki bitter çikolatalı, ikincisi sütlü çikolata-pralin fındıklı ganajlı.
3. Tek bir versiyon yapmak istiyorsanız, seçtiğiniz ganajın miktarını iki katına çıkarmanız yeterli olacaktır ve elbette, fındık tozunu dilediğiniz kuruyemi tozuyla de i tatabilirsiniz :) Tarif çok basit ve bisküviler hava geçirmeyen bir kapta birkaç gün saklanabiliyor!
4. Malzemeler: Oklava Fırın tepsisi Krem anti torbası 12mm düz duyu 6cm tırtıklı kalıp Malzemeler : Valrhona'nın Jivara ve Caraïbes çikolatalarını kullandım : ILETAITUNGATEAU promosyon koduyla sitedeki her eyde %20 indirim (affiliated).
5. Hazırlama süresi: 45 dakika + 15 dakika piirme süresiOn iki adet kurabiye için: Kurabiyeler: tereya ı T55 un pudra ekeri 1 tutam tuz fındık tozu 1 büyük yumurta (kabuksuz 55 ila) Tereya ı, un, pudra ekeri, tuz ve fındık tozunu kum kıvamına gelene kadar karıştırın.
6. Ardından yumurtayı ekleyip, homojen bir hamur elde edene kadar karıştırın.
7. Hamuru streç filme sarıp en az 2 saat buzdolabında dinlendirin.
8. Hamuru 2 ila 3 mm kalınlığında açıp, tırtıklı kalıpla 6 cm çapında daireler kesin.
9. Fırını 170°C'ye ısıtın.
10. Kurabiyeleri 15 dakika piirin, fırından çıktıklarında altın renginde olmalılar.
11. Fındıklı sütlü çikolata ganajı: tam krema pralin %40 sütlü çikolata bal tereya ı Kremayı bal ile ısıtın.
12. Çikolatayı eritip, pralin ile karıştırın.
13. Sıcak kremayı, ganaj pürüzsüz olana kadar üç a amada çikolatanın üzerine dökün.
14. Ardından tereya ını ekleyip iyice karıştırın, gerekirse homojen ve parlak bir ganaj elde etmek için el blenderi kullanabilirsiniz.
15. Oda sıcaklığında so utun.
16. Bitter çikolata ganajı : bitter çikolata krema bal Kremayı bal ile ısıtın.
17. Çikolatayı eritin.
18. Ganaj pürüzsüz olana kadar sıcak kremayı üç a amada çikolatanın üzerine dökün.

19. Gerekirse homojen ve parlak bir ganaj elde etmek için el blenderı kullanabilirsiniz.
20. Oda sıcaklı ında so utun.
21. Montaj : Kurabiyeler so udu unda, so uyan ganajı krema torbasına doldurup kurabiyelerin üzerine sıkın.
22. Ve son olarak, afiyet olsun!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com