

Çikolatalı karamel babka

Ingrédients

- 25 cm uzunlu unda bir babka için:
- 125g eker
- 85g tam ya lı krema
- 42g tuzsuz tereya ı
- 62g bitter çikolata
- 7g taze maya
- 100g süt
- 250g un veya T45
- 30g eker
- 5g tuz
- 1 yumurta
- 90g tereya ı

Préparation

1. Karamelli babka ile çikolatalı babka arasında kararsız mısınız?
2. Do ru yerdesiniz!
3. Çikolata aromalı karamel dolgulu yumu acık bir brioche, i te bugünün tarifinin programı Ekipman: Stand mikseri Mermer oklava Mini spatula Malzemeler: Valrhona'nın Caraïbes çikolatasını kullandım: Sitedeki tüm ürünlerde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanın (ba lı).
4. Hazırlık süresi: 50 dakika + ece dinlenme + 1 ila 1,5 saat mayalanma + 35 dakika piirme25 cm uzunlu unda bir babka için: Çikolatalı karamel: eker tam ya lı krema tuzsuz tereya ı bitter çikolata ekeri kuru karamelize edin.
5. Bu arada kremayı ısıtın.
6. Karamel güzel bir amber rengi aldı ında, yava ça sıcak kremayla söndürün.
7. Ardından küçük parçalara kesilmi tereya ını ekleyin ve iyice karı tırın.
8. Karameli ocakta 2 dakika daha bırakın, ardından ate ten alın ve çikolatayı ekleyin.
9. Kullanımdan önce tamamen so umasını bekleyin (buzdolabına koymayın, brioche hamuruna sürmek için çok sert olur).
10. Mayayı ufalanmı ekilde sütle karı tırın.
11. Unla kaplayın, ardından eker, tuz ve yumurtayı ekleyin.
12. Hamurun kaseden ayrılması için en az 10 dakika dü ük hızda yo urun.
13. Küçük parçalara kesilmi tereya ını ekleyin ve pürüzsüz ve elastik bir hamur elde edene kadar yo urun.
14. Kaseden tekrar ayrılması gerekir.
15. Hamuru gece boyunca buzdolabına koyun.
16. Piirme: Üstü için 1 yumurta Ertesi gün, brioche hamurunu büyük bir dikdörtgen ekinde açın (kalıbınızın 1,5 katı uzunlu unda).
17. Üzerine çikolatalı karameli yayın, ardından hamuru rulo yapın.
18. Ruloyu ikiye kesin ve iki parçayı birbirine dolayın.
19. Brio u tereya lanmı kek kalıbınıza yerle tirin ve 1 ila 1,5 saat mayalandırın.
20. Ardından, çırpılmı yumurta ile üzerine sürün ve önceden 175°C ısıtılmı fırında 35 dakika piirin.
21. Kalıptan çıkarmadan önce ılık hale gelmesini bekleyin ve afiyetle yiyin!

