

Sütlü ikolatalı ve fındıklı Tigr s

Ingr dients

- 150g tereya ı
- 150g yumurta akı
- 170g pudra  keri
- 100g fındık tozu
- 50g un
- 1 tutam tuz
- 60g çikolata parçacıkları veya damla çikolata
- 40g tam ya lı sıvı krema
- 50g fındık pralin
- 55g Azelia ikolata
- 10g tereya ı
- 15g nötr bal

Pr paration

1. Bu nefis Cyril Lignac tarzı çizgili keklerin yeni versiyonu: sütlü çikolata & fındık pralin.
2. Financier tarifinde her zaman oldu u gibi Cyril Lignac'ın mükemmel tarifini kullandım ve bunları sütlü çikolata & fındık pralin ganajıyla doldurdum, önceden fındık aromalı olan Valrhona'nın Azelia ikolatasını kullandım.
3. Malzeme: Silikomart mini kouglof kalıpları indekiler: Valrhona'dan Azelia ikolata kullandım: sitedeki tüm ürünlerde %20 indirim in ILETAITUNGATEAU kodunu kullanın (ortaklık).
4. Hazırlık süresi: 25 dakika + 20 dakika pi irme süresi On civarı çizgili kek için: Financiers: tereya ı yumurta akı pudra  keri fındık tozu un 1 tutam tuz çikolata parçacıkları veya damla ikolata Tereya ını fındık ya ı yapın: tereya ını eritin ve altın rengi alana kadar kısık ate te köpürtün.
5. So umaya bırakın.
6. Yumurta aklarını pudra  keri ve fındık tozuyla karı tırın.
7. Tuz ve unu, ardından çikolata damlalarını/çubuklarını ekleyin.
8. So umu fındık ya ını ekleyerek bitirin (ok sıcaksa, çikolatayı eritebilir dikkat edin).
9. Hamuru kalıplarınıza d k n (tamamen doldurmayın).
10. 180 C önceden ısıtılmı fırında 20 dakika pi irin, sonra kalıptan çıkarın ve so umaya bırakın.
11. Pralin ikolata ganajı: tam ya lı sıvı krema fındık pralin Azelia ikolata tereya ı nötr bal Kremayı bal ile ısıtın.
12. Pralini ve eritilmi çikolatayı karı tırın.
13. Kremayı  nceki karı ımın üzerine dökün ve pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde etmek için iyice karı tırın.
14. Tereya ını ekleyip tekrar karı tırın.
15. So umaya bırakın, sonra financiers'leri doldurun ve afiyetle yiyin!