

Kakao parçacıklı kremalı çörekler

Ingrédients

- 10 lokma için:
- 100g yumurta
- 35g bira
- 100g %30 ya lı sıvı krema
- 300g un
- 50g toz eker
- 5g esmer eker
- 4g tuz
- 14g taze maya
- 430g tam ya lı süt
- 75g kakao çekirde i (1)
- 85g yumurta sarısı
- 85g toz eker
- 35g mısır ni astası
- 15g kakao çekirde i (2)

Préparation

1. ün sonra Mardi Gras ve burada tarifler payla tı ımdan beri henüz hiç lokma yapmamı tım!
2. te bu hatayı düzeltmek için bir tarif: kakao çekirde i infüzyonlu krema ile doldurulmu lokmalar (çikolatalı kremadan oldukça farklı bir tat veriyor, anlamak için denemenizi öneririm).
3. Hamur için Hachette Pratique web sitesinde bulunan French Bastards tarifinden ilham aldım; krema için, e er çekirde iniz yoksa sütü vanilya, tarçın veya kahve ile demleyebilirsiniz ya da kremanın pi mesi sonunda birkaç parça çikolata ekleyebilirsiniz, damak zevkinizi konu turun Malzeme: Çırpıcı Sıkma torbası 10mm uç
Malzemeler: Koro kakao çekirde i kullandım: tüm sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantısız).
4. Kancalı karı tırma kabının dibine yumurtaları, birayı ve kremayı dökün.
5. Un ile kaplayın, sonra ekerleri, tuzu ve ezilmi mayayı ekleyin.
6. Hamur tamamen homojen olana ve kabın kenarlarından ayrılana kadar yo urun.
7. Hamuru streç film ile sarın ve en az 3 saat buzdolabına yerle tirin.
8. Bekletme sonrası, 10 parça kesin, toplar yapın ve açın.
9. Yarım saat buzdolabında bekletin, sonra 2 saat oda sıcaklı ında mayalandırın.
10. Daha sonra ya ınızı 160/170°C'e ısıtın ve lokmaları her tarafı yakla ık 4 dakika pi irin.
11. Bir ka ıt havlu üzerine koyun, sonra ekere bulayın.
12. So umaya bırakın.
13. Sütü kakao çekirde i (1) ile ısıtın, sonra tencereyi streç film ile sarın ve en az 1.
14. 5 saat demlemeye bırakın.
15. Daha sonra karı ımı tekrar ısıtın, süzün ve tekrar elde etmek için sütle tamamlayın.
16. Demlenmi sütü ısıtın.
17. Yumurta sarılarını eker ve mısır ni astası ile çırpın, sonra sütü üzerlerine dökün.
18. Her eyi tekrar tencereye dökün, ara vermeden çırparak orta ate te kalınlı ana kadar pi irin.
19. Bir kaba dökün, temas edecek ekilde filmle kaplayın ve tamamen so uması için buzdolabında bekletin.
20. Ardından çekirdek (2) ekleyin.
21. Krema için 10 ila 12mm'lik düz bir uç ile bir sıkma torbasına yerle tirin.

22. Her lokmayı doldurun, ardından kendinizi ımartın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com