

Obrovská velikonoční tabulka (malina, citron aokoláda)

Ingrédients

- 300g ho kéokolády
- 100g inspirace maliny
- 50g tekuté smetany
- 10g neutrálního medu
- 1 vejce
- 40g cukru
- 45g citronové šťávy
- 65g másla
- 90g mandlové pasty
- 45g mléčnéokolády
- 70g rozdrobených k upavých crepes

Préparation

1. Druhšrecept na Velikonoce letos, jedná se o lahodnou tabulku, kterou si můžete vychutnat jako dezert, jako drobnost při kávě, kdy ji nakrájíte na malé kousky, nebo také na svačtinu s osvěžujícím nápojem!
2. Chtěla jsem samozřejmě šokoládovou tabulku, ale také světlou a ovocnou, a miluji kombinaci maliny a citronu, takže přichutěbyly jasné.
3. Samozřejmě můžete vytvořit skořápku sokoládou podle vašeho vzhledu, stačí pouze sbit křivku temperování.
4. Materiál: Použila jsem tento formu od PCB création.
5. Jedná se o materiál určený pro profesionály, takže není prodáván po kusech, pokud potřebujete, můžete použít jinou formu podle tvaru, který chcete dát svému dortu.
6. Mini ohnutá vápachtleIngredientie: Použila jsem mandlovou pastu Koro: kód ILETAITUNGATEAU pro 5% slevu na celém webu (není affiliate).
7. Použila jsemokoládu Caraïbes a inspiraci malin od Valrhona: kód ILETAITUNGATEAU pro 20% slevu na celém webu (affiliate).
8. Nevypustíte celouokoládu, ale je snazší temperovat a formovat tabulku s vlnitým množstvím.
9. Stačí nechat zbytekokolády krystalizovat, abyste ji mohli použít v dalším receptu.
10. Temperujteokoládu, k tomu máte dvě možnosti: Sledujte pouze sobenou teplotní křivku; pro horkouokoládu to znamená, že ji musíte rozpustit na 50-55°C, poté ji ochladit na 28-29°C a nakonec ji znovu zahřát na 31-32°C, což je teplota použití.
11. Nebo jinak, metoda o něco méně přesná, ale jednodušší a rychlejší, osévání: k tomu úplně šrozpustěte 2/3 vašíokolády, aniž byste přehřáli 50°C, a zbytek nasekejte na malé kousky.
12. Jakmile je vlnitá částokolády rozpuštěná, přidejte zbytekokolády a míchejte, dokud se zcela nerozpustí.
13. Jakmile jeokoláda připravena, okamžitě ji nalijte do formy tak, aby pokryla celou plochu.
14. Odstraňte přebytečnouokoládu, nechte krystalizovat několik minut a poté udejte druhou vrstvu stejným způsobem.
15. Nechte krystalizovat.
16. Zahřejte smetanu s medem.
17. Poté ji nalijte na vrstvu šrozpustěnou inspiraci maliny a mixujte, dokud nezískáte hladkou a lesklou ganache.
18. Nechte ji vychladnout na pokojovou teplotu a poté ji nalijte do skořápky zokolády (musí mít vrstvu o tloušťce 1 až 1,5 cm).

19. Umístěte ji do lednice, aby se zcela zkrystalizovala.
20. Smíchejte cukr s citronovou kůrou.
21. Přidejte vejce, dobře promíchejte a poté přidejte citronovou šťávu.
22. Zahřejte na mírném ohni a neustále míchejte.
23. Když šmetana zhoustne, nechte ji několik minut vychladnout mimo oheň a poté přidejte máslo nakrájené na malé kousky.
24. Mixujte smetanu ponorním mixérem několik minut, dokud nebude hladká a máslo se zcela nespojí.
25. Stejně jako u ganache, nechte vychladnout a poté nalijte do tabulky a nechte zcela vychladnout v lednici (nebo v mrazáku, pokud spěcháte).
26. Rozpusťte mléčnouokoládu, poté přidejte mandlovou pastu a rozdrobené křupavé crepes.
27. Když směs dobře homogenní, rozetete křupavou vrstvu na lemon curd a poté vložte do lednice nebo mrazáku, aby se zkrystalizovalo.
28. Poté znovu jemně šrozpustte trochu hořkéokolády, abyste mohli tabulku uzavřít.
29. Nechte krystalizovat a poté vyjměte a vychutnejte si!