

Velikonoční vejce (jahoda, malina, citron, mango,okoláda)

Ingrédients

- 50g zm klého másla
- 50g hn dého cukru
- 50g mouky
- 50g práýku z lískovžch o íýk
- 2 l½ce cukru
- 1 kapka limetkové ý ávy
- 200g jahod
- 2 l½ce cukru
- 1 kapka citronové ý ávy
- 1 vejce
- 40g cukru
- 45g citronové ý ávy
- 65g másla
- 50g malinové inspirace
- 5g tekuté smetany
- 5g neutrálního medu
- 50g mléka
- 10g plné tekuté smetany
- 1g ½elatiny
- 15g cukru
- 17g vaje nžch ½outk
- 200g tekuté smetany s 35% tuku

Préparation

1. t etí a poslední recept na letoýní Velikonoce, malé ovocné,okoládové a lahodné vají ka na dezert vajích rodinnžch jídel!
2. Ud lal jsem n kolik verzí : - Dulcey sko áпка / limetková p na / mangové srdce - Mlé náokoládová sko áпка / vanilková p na / srdce pomazánky - Ho káokoládová sko áпка / limetková p na / citronové srdce - Bíláokoládová sko áпка / pomeran ová kv tová p na / malinové srdce - Malinová inspirace sko áпка / vanilková p na / jahodové srdce Podrobn šsem popsal výechny recepty ní½e, je na vás, abyste si vybrali (nebo ne!)
3.) své oblíbené šPokud sp cháte, máte také mo½nost pou½ít polovi ní vají ka z obchodu a naplnit je r znžmi pomazánkami nebo d½emem, tímto zp sobem budete mít pouze p nu k p íprav , stejn šjako streusel (ale i pro streusel m ½ete pou½ít drobký suýenek z obchodu).
4. Recept m ½e bžt tedy velmi rychlž, nebo mnohem delší, podle toho, co preferujete, ale v ka½dém p ípad šby tato malá vají ka m la ud lat dojem na vaýem sváte ním stole Materiál : Formy naokoládová vají ka
Ingredience :Pou½íl jsem práýek z lískovžch o íýk šKoro : kód ILETAITUNGATEAU pro 5% slevu na celžšweb (neaffiliate).
5. Pou½íl jsem pomeran ovou kv tovou vodu a vanilku Norohy &okolády Caraibes, Jivara, Dulcey, Ivoire a malinovou inspiraci od Valrhona : kód ILETAITUNGATEAU pro 20% slevu na celžšweb (affiliate).
6. as p ípravy : 1h15 minimáln , více pokud se rozhodnete p ípravit více p íchutíNa deset polovi ních vají ek : Streusel z lískovžch o íýk š: zm klého másla hn dého cukru mouky práýku z lískovžch o íýk Smíchejte zm klé máslo s ostatními ingrediencemi, dokud nezískáte homogenní t sto.
7. Vytvo te malé kousky, dejte je na plech vylo½enžšpe ícím papírem a pe te v p edeh áté troub šna 180°C asi 20 a½ž25 minut.
8. Nechte vychladnout a uchovejte do montá½e.
- 9.okoládové sko áпки : Pro vžrobu sko ápek budete pot ebovat asiokolády na polovi ní vají ko.

10. Samozřejmě, 1/2 budete muset temperovat v té množství, abyste mohli udělat formy (například pro 10 vajec budete potřebovat asi 1000g, ale musíte temperovat alespoň 500g).
11. Temperujteokoládu, k tomu máte dvě možnosti : - Dodať vhodnou teplotní kůru; pro horkouokoládu to znamená, 1/2 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 používání.
12. - Nebo jinak, metoda o něco méně přesná, ale jednodušší a rychlejší, osévání: k tomu úplně šrozpusťte 2/3 vajecokolády, aniž byste přehřáli 50°C, a nakrájejte zbytek na malé kousky.
13. Jakmile je v té částiokolády rozpouštěná, přidejte zbytekokolády a míchejte, dokud se úplně nerozpustí.
14. Jakmile jeokoláda připravena, okamžitě ji nalijte do forem tak, aby pokryla celou plochu.
15. Po kejte jednu až dvě minuty, poté obraťte formy a odstraňte přebytek, neřezáte krystalizovat.
16. Poté vyjměte skořápky a uchovejte do montáže.
17. Mangové srdce : Šmanga 1/2 cukru 1 kapka limetkové šťávy Nakrájejte mango na malé kousky, jednu lžičku si nechte stranou, poté přidejte cukr a limetkovou šťávu do zbytku a vařte na mírném ohni.
18. Kdyžmango dobře zjemní, rozmixujte ho, abyste získali hladkýšvýsledek a uchovejte v lednici.
19. Jahodové srdce : jahod 1/2 cukru 1 kapka citronové šťávy Odstihněte a nakrájejte jahody, přidejte cukr a citron a vařte na mírném ohni.
20. Stejně jako mango, kdyžje to uvařené, rozmixujte pro hladkýšvýsledek a uchovejte v lednici.
21. Citronové srdce : 1 vejce cukru K ráze 2 citron citronové šťávy másla Budete mít příliš mnoho, ale to se snižuje množství... můžete použít zbytek na tartaletku, zmrazit nebo si ho prostě sníst s jogurtem.
22. Smíchejte cukr s citronovou kůrou.
23. Přidejte vejce, dobře promíchejte, poté přidejte citronovou šťávu.
24. Vařte na mírném ohni, neustále míchejte.
25. Kdyžse krém zahustí, nechte ho několik minut vychladnout mimo oheň, poté přidejte máslo nakrájené na malé kousky.
26. Mixujte krém ponorným mixérem několik minut, dokud nebude hladkýš máslo se úplně spojí.
27. Uchovejte v lednici.
28. Malinové srdce : malinové inspirace tekuté smetany neutrálního medu Zahřejte smetanu s medem.
29. Poté ji nalijte na částě šrozpuštěnou malinovou inspiraci a mixujte, dokud nezískáte hladkou a lesklou ganache.
30. Nechte ji vychladnout na pokojovou teplotu a poté ji nalijte dookoládové skořápky (musíte mít vrstvu o tloušťce 1 až 2 mm : mléka plné tekuté smetany 1/2 lžtiny cukru vaječných žlutků š tekuté smetany s 35% tuku Podle vybrané příchuti : 1 vanilková luska, k ráze 1/2 kůry nebo zeleného citronu, pomerančová květová voda Dejte 1/2 lžtinu rehydratovat do studené vody.
31. Zahřejte mléko se smetanou a vybranou příchutí.
32. Lehejte vaječné žlutky s cukrem.
33. Nalijte horké mléko na něj, poté vřete do hrnce.
34. Vařte na středním ohni, neustále míchejte, dokud nedosáhnete teploty 83°C.
35. Mimo oheň přidejte rehydratovanou a vymakanou 1/2 lžtinu, pokud používáte 1/2 lžtinu v plátcích.
36. Nechte anglickýškrém vychladnout v lednici.
37. Kdyždosáhne 30°C, vylehejte tekutou smetanu na plech, která není příliš pevná.
38. Opatrně ji zapracujte do krému a poté přejděte k montáži.
39. Montáž: Na dnookoládových skořápek rozetete trochu příchuti.

40. Přidejte trochu streuselu.
41. Zakryjte pánou a vyhladte povrch.
42. Nechte ztuhnout v lednici.
43. Když se na ztuhne, vyhloubte místo pro „výbětek“.
44. Napln'te jahodou, mangem (pro mango, před kompotem jsem dal několik malých kostek prvního manga), citronem, malinou nebo také pomazánkou a vychutnejte si to!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com