

Kolá ý100% lískovšch o ížk

Ingrédients

- 63g bílé okolády Ivoire
- 95g lískového o echového praliné
- 125g lískového o echového krému
- 3,4g Šelatiny
- 110g zm klého másla
- 140g mou kového cukru
- 80g lískové o echové mouky
- 2 vejce
- 3 Šloutky
- 150g mouky T55
- 60g kuku i ného žkrobu
- 33g cukru
- 310g smetany
- 63g bílé okolády Ivoire
- 35g lískového o echového praliné
- 30g lískového o echového krému
- 1,6g Šelatiny
- 60g zm klého másla
- 90g mou kového cukru
- 30g lískové o echové mouky
- 1 vejce
- 150g mouky T55
- 50g kuku i ného žkrobu
- 50g zm klého másla
- 50g mou kového cukru
- 50g lískové o echové mouky
- 1 vejce
- 10g kuku i ného žkrobu
- 1 Šloutek na pot ení (volitelné)
- 33g Šloutk
- 33g cukru
- 185g smetany
- 1,8g Šelatiny
- 95g lískového o echového krému

Préparation

1. Pro pravidelné tená e blogu jste si jist ýžimli, Še mám velmi rád lískové o echy, v krémech, dezertech, kolá ích a dalžich; ale i kdyŠýŠýexistují recepty na kolá ýs lískovšmi o echy a kávou, lískové o echy a vanilku, lískové o echy a karamel nebo lískové o echy a limetku, dosud neexistovala verze 100% lískovšch o ech .
2. To se nyní m ní s tímto velmi lahodným kolá em, kteršýoslavuje lískové o echy v n kolika formách a texturách!
3. Materiál :PouŠil jsem vále ek na t sto, perforovanšýplech, ohnutou žpachtli & zdobící sá ky Guy Demarle: kód pro doporu ení FLAVIE10 zadejte p i registraci pro 10 ýslevu na první objednávku / obchodní spolupráci.
4. Cirkulární forma De BuyerHv zdicová trubice De BuyerIngredience :PouŠil jsem okoládu Ivoire od Valrhona: kód ILETAITUNGATEAU pro 20% slevu na celšýweb (partnerskš).
5. PouŠil jsem lískovššý echovšýkrém Koro: kód ILETAITUNGATEAU pro 5% slevu na celšýweb (nepartnerskš).
6. as p ípravy: 1h30 + 25 minut pe ení + 6 hodin aŠýl noc odpo inkuPro kolá ýo pr m ru 20 cm: Seznam ingrediencí : smetany bílé okolády Ivoire lískového o echového praliné lískového o echového krému 3, Šelatiny zm klého másla mou kového cukru lískové o echové mouky 2 vejce 3 Šloutky mouky T55 kuku i ného

žkrobu cukru Na dekoraci: trochu lískového o echového praliné, lískového o echového krému a pár oprašených lískových o ech Žlehaná ganache s lískovými o echy : smetany bílé okolády Ivoire lískového o echového praliné lískového o echového krému 1, Šelatinu elatinu rehydratujte ve studené vod .

7. Zahřejte polovinu smetany a mezitím pomalu rozpustěte bílou okoládu.

8. Když je smetana horká, přidejte rehydratovanou Šelatinu (a vymačkanou, pokud používáte Šelatinu v plátcích) a nalijte ji na bílou okoládu.

9. Mixujte ponorným mixérem, aby se dobře emulgovalo, poté přidejte druhou polovinu studené smetany, lískový o echový krém a lískové o echové praliné a znovu mixujte.

10. Zakryjte potravinovou fólií a nechte vychladnout a odpočívat minimálně 6 hodin v lednici, pokud možno přes noc.

11. Sladké těsto s lískovými o echy : změkčete máslo moučkovým cukrem lískové o echové mouky 1 vejce mouky T55 kukuřičného žkrobu Změkčete máslo utěsíte s moučkovým cukrem.

12. Poté přidejte lískovou mouku a emulgujte s vejcem.

13. Nakonec přidejte mouku a kukuřičný žkrob, vytvořte kouli, zploďte ji a nechte odpočívat v lednici alespo 1h30.

14. Nakonec ji vyválčete na tloušťku 2 mm a vyložíte svou koláčovou formu.

15. Nechte znovu odpočívat v lednici alespo 2 hodiny, pokud možno celou noc.

16. Krém z lískových o echy : změkčete máslo moučkovým cukrem lískové o echové mouky 1 vejce kukuřičného žkrobu 1 šloutek na potření (volitelné) Smíchejte změkčené máslo s moučkovým cukrem, lískovou moukou a kukuřičným žkrobem, nepřidáte vejce.

17. Dobře emulgujte.

18. Rozetete krém z lískových o echy na sladké těsto.

19. Pečte v předeháté troubě na 170 °C po dobu 20 minut, poté odstraňte formu.

20. Poté koláč rozležaným šloutkem a poté pečte znovu po dobu 5 minut.

21. Praliné z lískových o echy : Recept na praliné je podrobně popsán v tomto článku.

22. Krém s lískovými o echy : Šloutek cukru smetany 1, Šelatinu lískového o echového krému elatinu rehydratujte ve studené vod .

23. Zahřejte smetanu.

24. Žlehejte šloutky s cukrem.

25. Nalijte horkou smetanu na šloutky a poté vařte na teplotu 83 °C, neustále míchejte.

26. Poté přidejte rehydratovanou Šelatinu (a vymačkanou, pokud používáte Šelatinu v plátcích) a lískový o echový krém.

27. Dobře promíchejte, pokud je to nutné, ponorným mixérem.

28. Nechte ztuhnout v lednici až do montáže.

29. Montáž : 50 až 100 g lískového o echového praliné Na dekoraci: trochu lískového o echového praliné, lískového o echového krému a pár oprašených lískových o ech Na vychladlý koláč rozetete lískové o echové praliné.

30. Poté přidejte krém z lískových o echy .

31. Žlehejte ganache, aby měla texturu žehanky.

32. Naneste ji na koláč (použil jsem hvězdicovou trubicu) a poté ozdobte praliné, lískovým o echovým krémem a několika párkami oprašených lískových o echy , nešší si pochutnáte!