

Velikonoční sušenky (malina, yuzu)

Ingrédients

- 90g moučkového cukru
- 30g prášku z lískových oříšků nebo mandlí
- 1 vejce
- 150g mouky T55
- 50g kukuřičného krupičku
- 150g infuze maliny
- 170g infuze yuzu
- 110g smetany na šlehání
- 50g mléka
- 30g akáciového medu
- 60g změklého másla
- 90g moučkového cukru
- 30g prášku z lískových oříšků nebo mandlí
- 1 vejce
- 150g mouky T55
- 50g kukuřičného krupičku
- 150g infuze maliny
- 60g smetany na šlehání
- 30g mléka
- 15g akáciového medu
- 170g infuze yuzu
- 50g smetany na šlehání
- 20g mléka
- 15g akáciového medu

Préparation

1. Velikonoce se blíží, takže zde je první recept ideální na svačinu nebo dezert doplněný dobrou jahodovou salát: sušenky ve tvaru velikonočních vajec. Samozřejmě můžete použít i jiné inspirace (maracuja a jahoda) nebo okoládu podle vašeho vkusu na přípravu ganache; pro „realistů“ verze budou inspirace maracuja, yuzu a dulcey mít vzhled, kterýž se nejvíce blíží vajíčku.
2. Materiál : Použil jsem váleček na těsto, perforovanou fólii, pečicí plátno & zdobící sáčky Guy Demarle: kód pro doporučení FLAVIE10 zadejte při registraci pro 10% slevu na první objednávku / obchodní spolupráci.
3. Ingredience : Použil jsem infuze maliny & yuzu od Valrhona: kód ILETAITUNGATEAU pro 20% slevu na celá web (partnerská).
4. Použil jsem prášek z lískových oříšků Koro: kód ILETAITUNGATEAU pro 5% slevu na celá web (nepartnerská).
5. Seznam nákupů : změklé máslo moučkového cukru prášek z lískových oříšků nebo mandlí 1 vejce mouka T kukuřičného krupičku infuze maliny infuze yuzu smetana na šlehání mléko akáciového medu QS moučkového cukru čas přípravy : 45 minut + 15 minut pečení + minimálně 2 hodiny odpočinku Na těsto sušenek : Sladké těsto : změklé máslo moučkového cukru prášek z lískových oříšků nebo mandlí 1 vejce mouka T55 kukuřičného krupičku Ušlehejte změklé máslo s moučkovým cukrem.
6. Poté přidejte prášek z lískových oříšků a emulgujte s vejcem.
7. Nakonec přidejte mouku a kukuřičnou krupičku, vytvořte kouli, zploťte ji a nechte odpočívat v lednici alespoň 1,5 hodiny.
8. Nakonec ji vyválejte na tloušťku 2 mm pomocí válečku s kroužky a vykrajujte sušenky pomocí vykrajovátko.
9. Na polovinu šůlky vyjměte kruh uprostřed, abyste představovali loutek.
10. Umístěte sušenky na pečicí plátno a nechte je v lednici minimálně 2 hodiny.

11. Poté je peče 15 minut při 170 °C, mletý by měl být dobře zlatý.
12. Ganache inspirace malina : inspirace malina smetany na vylhání mléka akáciového medu QS moučkového cukru Zahřejte mléko, smetanu a med.
13. Pomalu rozpustěte inspiraci a nalijte na ní horkou tekutinu.
14. Mixujte ponorným mixérem, abyste získali hladkou a lesklou ganache.
15. Nechte krystalizovat a poté přeneste do zdobícího sáčku.
16. Naplňte „plné“ sušenky a uzavřete je s těmi, které byly předtím posypány moučkovým cukrem.
17. Ganache inspirace yuzu : inspirace yuzu smetany na vylhání mléka akáciového medu QS moučkového cukru Zahřejte mléko, smetanu a med.
18. Pomalu rozpustěte inspiraci a nalijte na ní horkou tekutinu.
19. Mixujte ponorným mixérem, abyste získali hladkou a lesklou ganache.
20. Nechte krystalizovat a poté přeneste do zdobícího sáčku.
21. Naplňte „plné“ sušenky a uzavřete je s těmi, které byly předtím posypány moučkovým cukrem.
22. Nechte ganache dokončit krystalizaci a vychutnejte si to!