

Velikonoční košíkověšdort

Ingrédients

- 5 vajec
- 80g másla
- 320g cukru
- 325g mouky
- 13g prášku do pečiva
- 2 čajové lžičky vanilkového extraktu
- 1 špetka soli
- 782g smetany na šlehání s 35% tuku
- 1 vanilková luska
- 18g glukózy
- 18g invertovaného cukru nebo neutrálního medu
- 203gokolády Ivoire
- 200 až 250g jahod
- 2 vejce
- 80g másla
- 75g cukru
- 80g mouky
- 6g prášku do pečiva
- 1 čajová lžička vanilkového extraktu
- 1 špetka soli
- 150g smetany na šlehání s 35% tuku
- 1 vanilková luska
- 18g glukózy
- 18g invertovaného cukru nebo neutrálního medu
- 203gokolády Ivoire
- 387g smetany na šlehání
- 3 vejce
- 245g cukru
- 245g mouky
- 245g smetany na šlehání
- 7g prášku do pečiva
- 1 čajová lžička vanilkového extraktu
- 200 až 250g jahod

Préparation

1. Poslední recept na Velikonoce pro tento rok, tento malýšedezert ve tvaru košíku, kterýšbude velmi hezkýšna vašem rodinném stole!
2. Je dost jednoduchýša rychlýšna přípravu, a můžete ho ještěšjednodušít tím, žešnebudete dělat madeleines a nahradíte je buškomerčími madeleines nebo jinými dlouhými sušenkami typu Fingers.
3. Po ochutnání si myslím, že bych ho preferoval s o něco více smetanou v poměru k dortu, pokud si myslíte, že je to i váššpípad, můžete udělat molly cake o něco menší a rozlínout ho na 3 plátky, abyste mohli přidat o něco více šlehané ganache a jahod, v tomto případě šmírněšvyužít množství šlehané ganache.
4. Nakonec jsem ho ozdobil králíky, ale samozřejměšokoládové slepice a další zvířata nebo velké vejce udělat je také velmi pěknýšefekt. Materiál : Použil jsem svůj Cooking Chef od Kenwood (s hákem) k temperováníokolády, k přípravěšmolly cake a k šlehaní ganache: kód FLAVIE = 3 pro šslužbenství dle vašeběžru zdarma při koupi cooking chef / obchodní spolupráce.
5. Forma na molly cake Použil jsem formu na madeleines, ohnutou stříčkou a zdobící šačky Guy Demarle: kód doporučení FLAVIE10 zadejte při registraci pro 10 šzdarma při první objednávce / obchodní spolupráce.

6. Ingredience : Použil jsem vanilku Norohy & okoládu Ivoire od Valrhona : kód ILETAITUNGATEAU pro 20% slevu na celžšweb (partnerskž).

7. Ivoire P iblišň šš okolády (podle vaého vžb ru) 200 ašššjahod okoládové dekorace: králíci, vejce, cukrová vejce... Madeleines : 2 vejce másla cukru mouky práýku do pe iva 1 ajová lši ka vanilkového extraktu 1 ýpetka soli Rozpus te máslo a nechte ho vychladnout.

8. lehejte vejce s cukrem, poté p idejte prosátou mouku a práýek do pe iva, s l a vanilku.

9. Dokon ete s rozpuýt nžm máslem, dob e promíchejte a nechte odpo ívat v lednici alespo š2 hodiny.

10. Poté lehce napl te formy, abyste nem li p ílýšsilné madeleines, a pe te asi 10 aššš15 minut p i 180°C.

11. Nechte vychladnout a poté vyjm te madeleines z formy.

12. lehaná ganache s vanilkou : smetany na ýlehání s 35% tuku 1 vanilková luska glukózy invertovaného cukru nebo neutrálního medu okolády Ivoire smetany na ýlehání Zah ejte malé množství smetany s glukózou, invertovanžm cukrem a vyýkrábanou vanilkovou luskou.

13. Nalijte horkou tekutinu na p edem rozpuýt nou bílou okoládu, po ástech a dob e míchejte st rkou po kašdém p idání, abyste získali hladkou a lesklou ganache.

14. Nakonec p idejte velké množství studené smetany a mixujte ponornžm mixérem, abyste dokon ili emulzi.

15. Zakryjte potravinovou fólií a nechte odpo ívat v lednici minimáln š6 hodin, pokud možno p es noc.

16. Molly cake : 3 vejce cukru mouky smetany na ýlehání práýku do pe iva 1 ajová lši ka vanilkového extraktu lehejte vejce s cukrem, dokud nezešloutnou a dob e nenabydou.

17. Poté p idejte prosátou mouku a práýek do pe iva, znovu ýlehejte n kolik sekund.

18. Uýlehejte smetanu na ýlehání na ýleha ku s vanilkou a poté ji p idejte do p edchozí sm si.

19. Okamžit šnalijte t sto do vaí máslem vymazané a pe ícím papírem vylošené formy, poté pe te v p edeh áté trouby šna 160°C asi 1 hodinu.

20. Po vytašení z trouby vyjm te dort a zabalte ho do potravinové fólie, aby z stal m kkž.

21. Ucho z okolády : P iblišň šš okolády (podle vaého vžb ru) Použil jsem sv j cooking chef k temperování okolády, pokud nejste vybaveni, m šete temperovat okoládu dv ma r znžmi zp soby: Následujte tempera ní k ivku uvedenou na obalu Temperování oséváním: pomalu rozpus te 2/3 vaí okolády, a mezitím jemn nasekejte zbytek.

22. Kdyššje velké množství okolády zcela rozpuýt no, p idejte zbytek nasekané okolády a dob e promíchejte, dokud není okoláda homogenní Nem l jsem formu, takše jsem jednoduýe použil potravinovou fólii k vytvo ení ucha mého koýíku; poté jsem ho nechal dob e ztuhnout a trochu jsem ho nastrouhl pro rustikáln ýj efekt.

23. Sestavení : 200 ašššjahod Dekorace z okolády a/nebo cukru podle vaého vžb ru O ízn te vrýek molly cake, aby byl plochž.

24. Poté ho roz ízn te na polovinu.

25. Uýlehejte vanilkovou ganache, dokud nebude mít konzistenci ýleha ky.

26. Nalijte vanilkovou ganache do zdobícího sá ku a naneste na první polovinu molly cake vrstvu, která není p ílýšsilná, a také pruh kolem okraje.

27. P idejte plátky jahod.

28. Zakryjte ganache a znovu p idejte n kolik plátk šjahod.

29. P idejte druhou polovinu molly cake.

30. Naneste ýlehanou ganache po celém obvodu a vyhla te ji, abyste mohli na ni p ilepit madeleines.

31. Poté naneste zbytek ganache na vrch madeleines pomocí zdobícího sá ku.

32. Nakonec p idejte dekorace: králíky a okoládová vejce, cukrová vejce, jahody... a nakonec ucho z okolády, nešši pochutnáte!

