

Gigantisk påsketablet (hindbær, citron & chokolade)

Ingrédients

- 300g mørk chokolade
- 100g hindbærinspiration
- 50g fløde
- 10g neutral honning
- 1 æg
- 40g sukker
- 45g citronsaft
- 65g smør
- 90g mandelpuré
- 45g mælkechokolade
- 70g knuste crêpes dentelles

Préparation

1. Anden opskrift til påske i år, det er en lækker plade, der kan nydes som dessert, som småkager til kaffen ved at skære små firkanter, eller som eftermiddagssnack med en kold drik!
2. Jeg ønskede selvfølgelig en chokoladeplade, men også frisk og frugtagtig, og jeg elsker kombinationen af hindbær & citron, så smagene var allerede fundet.
3. Selvfølgelig kan du lave skallen med den chokolade, du ønsker, du skal bare tilpasse tempereringskurven.
4. Udstyr :Jeg har brugt denne form fra PCB creation.
5. Dette er udstyr beregnet til professionelle, så det sælges ikke enkeltvis, hvis nødvendigt kan du bruge en anden form alt efter den form, du ønsker at give din kage.
6. Mini skrå spatulaIngredienser :Jeg har brugt mandelpuré Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke tilknyttet).
7. Jeg har brugt chokolade Caraibes og hindbærinspiration fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (tilknyttet).
8. Forberedelsestid : 50 minutter til 1 timeFor en plade på 18 cm lang & 4 cm høj :Chokolade skallen : mørk chokolade Du vil ikke bruge al chokoladen, men det er lettere at temperere og forme pladen med en større mængde.
9. Du skal bare lade den resterende chokolade krystallisere, så du kan bruge den i en kommende opskrift.
10. Temperer chokoladen, for det er der to muligheder: Lad den følge den tilpassede temperaturkurve; for mørk chokolade skal den smeltes ved 50-55°C, derefter køles ned til 28-29°C for til sidst at hæve til 31-32°C, som er brugstemperaturen.
11. Eller alternativt, en lidt mindre præcis, men enklere og hurtigere metode, inokulering: for det, smelt de 2/3 af din chokolade helt uden at overskride 50°C, og hak resten i små stykker.
12. Når den store del af chokoladen er smeltet, tilsæt resten af chokoladen og rør indtil den er helt smeltet.
13. Så snart chokoladen er klar, hæld den straks i formen for at dække hele overfladen.
14. Fjern overskydende chokolade, lad krystallisere i et par minutter, og lav derefter et andet lag på samme måde.
15. Lad krystallisere.
16. Hindbær ganache : hindbærinspiration fløde neutral honning Varm fløden med honningen.
17. Hæld derefter dem over hindbærinspirationen, der er delvist smeltet, og blend for at opnå en glat og skinnende ganache.

18. Lad den køle af ved stuetemperatur, og hæld den derefter i chokolade skallen (der skal være et lag med en tykkelse på 1 til 1,5 cm).
19. Placer den i køleskabet, så den kan krystallisere helt.
20. Lemon curd : 1 æg sukker Zest fra 2 citroner citronsaft smør Bland sukkeret med citronskallen.
21. Tilsæt ægget, bland godt, og tilsæt derefter citronsaften.
22. Lad det tykne over svag varme under konstant omrøring.
23. Når fløden er tyknet, lad den køle af i et par minutter uden for varmen, og tilsæt derefter smørret skåret i små stykker.
24. Blend fløden med en stavblender i et par minutter, indtil den er helt glat, og smørret er helt inkorporeret.
25. Som med ganachen, lad den køle af, og hæld den derefter i pladen og lad den køle helt i køleskabet (eller fryseren, hvis du har travlt).
26. Den sprøde mandel : mandelpuré mælkechokolade knuste crêpes dentelles Smelt mælkechokoladen, tilsæt derefter mandelpuréen og de knuste crêpes dentelles.
27. Når blandingen er godt homogen, spred den sprøde blanding over lemon curd, og læg det hele tilbage i køleskabet eller fryseren for at krystallisere.
28. Derefter, smelt lidt mørk chokolade forsigtigt for at kunne lukke pladen.
29. Lad krystallisere, og tag den ud af formen og nyd!