

Påskeæg (jordbær, hindbær, citron, mango, chokolade)

Ingrédients

- 50g blødt smør
- 50g muscovadosukker
- 50g mel
- 50g hasselnøddepulver
- 2 spiseskefulde sukker
- 1 skvæt limejuice
- 200g jordbær
- 2 spiseskefulde sukker
- 1 skvæt citron
- 1 æg
- 40g sukker
- 45g citronsaft
- 65g smør
- 50g hindbær inspiration
- 5g fløde
- 5g neutral honning
- 50g mælk
- 10g fløde
- 1g gelatine
- 15g sukker
- 17g æggeblommer
- 200g fløde med 35% fedt

Préparation

1. Tredje og sidste opskrift til påsken i år, små frugtede, chokoladefyldte og lækre æg til dessert til dine familiemåltider!
2. Jeg har lavet flere versioner : - Dulcey skal / lime mousse / mango hjerte - Mælk chokolade skal / vanilje mousse / nutella hjerte - Mørk chokolade skal / lime mousse / citron hjerte - Hvid chokolade skal / appelsinblomst mousse / hindbær hjerte - Hindbær inspiration skal / vanilje mousse / jordbær hjerte Jeg har detaljeret alle opskrifterne nedenfor, det er op til dig at vælge (eller ikke!)
3.) dine favoritter Hvis du har travlt, har du også muligheden for at bruge halvæg fra butikken og fylde dem med forskellige nutella eller marmelade, på den måde skal du kun lave moussen, samt streuselen (men selv til streuselen kan du bruge knuste småkager fra butikken).
4. Opskriften kan derfor være meget hurtig eller meget længere afhængigt af hvad du foretrækker at lave, men i alle tilfælde burde disse små æg gøre indtryk på dit festbord Udstyr : Chokoladeforme til æggene Ingredienser :Jeg har brugt hasselnøddepulver fra Koro : kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke tilknyttet).
5. Jeg har brugt Appelsinblomst og vanilje Norohy & chokoladerne Caribien, Jivara, Dulcey, Ivory og hindbær inspiration fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (tilknyttet).
6. Forberedelsestid : 1h15 minimum, mere hvis du vælger at lave flere smagsvarianterFor en tiende del af halve æg : Hasselnød streusel : blødt smør muscovadosukker mel hasselnøddepulver Bland det bløde smør med de øvrige ingredienser, indtil du har en homogen dej.
7. Form små stykker, læg dem på en bageplade dækket med bagepapir og bag dem i en forvarmet ovn ved 180°C i cirka 20 til 25 minutter.
8. Lad dem køle af og sæt dem til side indtil samlingen.
9. Chokolade skaller : For at lave skallerne, skal du bruge cirka chokolade pr.

10. halve æg.

11. Selvfølgelig skal du temperere en større mængde for at kunne lave støbninger (for eksempel, for 10 æg, skal du bruge cirka chokolade, men du skal temperere mindst chokolade).

12. Temperer chokoladen, for det, er der to muligheder : - Følg den passende temperaturkurve; for mørk chokolade, skal du smelte den ved 50-55°C, derefter køle den ned til 28-29°C for til sidst at hæve den til 31-32°C, som er brugstemperaturen.

13. - Eller alternativt, en lidt mindre præcis, men enklere og hurtigere metode, inokulation: for det, smelt de 2/3 af din chokolade helt uden at overskride 50°C, og hak resten i små stykker.

14. Når den store del af chokoladen er smeltet, tilsæt resten af chokoladen og rør indtil den er helt smeltet.

15. Når chokoladen er klar, hæld den straks i formene for at dække hele overfladen.

16. Vent et til to minutter, og vend derefter formene og fjern overskuddet, før du lader det krystallisere.

17. Derefter, fjern skallerne og sæt dem til side indtil samlingen.

18. Mango hjerte : ~~1~~ mango 2 spiseskefulde sukker 1 skvæt limejuice Skær mangoen i små stykker, gem en spiseskefuld til side, tilsæt derefter sukker og limejuice til resten og lad det koge over svag varme.

19. Når mangoen er godt kogt, blend den for at få et glat resultat og opbevar i køleskabet.

20. Jordbær hjerte : jordbær 2 spiseskefulde sukker 1 skvæt citron Skær stilkene af og skær jordbærene, tilsæt sukker og citron og lad det koge over svag varme.

21. Som med mangoen, når det er kogt, blend for et glat resultat og opbevar i køleskabet.

22. Citron hjerte : 1 æg sukker Skallen fra 2 citroner citronsaft smør Du vil have for meget, men det er svært at reducere mængderne... du kan bruge resten i en tærte, fryse det eller bare spise det med en yoghurt.

23. Bland sukkeret med citronskallerne.

24. Tilsæt ægget, bland godt, og tilsæt derefter citronsaften.

25. Lad det tykne over svag varme mens du rører konstant.

26. Når fløden er blevet tykkere, lad den køle af i et par minutter uden for varmen, og tilsæt derefter smørret skåret i små stykker.

27. Blend fløden med en stavblender i et par minutter, indtil den er helt glat og smørret er helt inkorporeret.

28. Opbevar i køleskabet.

29. Hindbær hjerte : hindbær inspiration fløde neutral honning Varm fløden med honningen.

30. Hæld derefter over hindbær inspirationen, der delvist er smeltet, og blend for at få en glat og skinnende ganache.

31. Lad den køle af ved stuetemperatur, og hæld den derefter i chokolade skallen (der skal være et lag med en tykkelse på 1 til Mousse : mælk fløde gelatine sukker æggeblommer fløde med 35% fedt Afhængigt af den valgte smag: 1 vaniljestang, citronskaller fra gul eller grøn citron, appelsinblomst Læg gelatinen i blød i koldt vand.

32. Varm mælken med fløden og den valgte smag.

33. Pisk æggeblommerne med sukkeret.

34. Hæld den varme mælk over, og hæld det hele tilbage i gryden.

35. Kog ved medium varme, mens du konstant rører, indtil du når en temperatur på 83°C.

36. Tag det af varmen, tilsæt den rehydrerede gelatine og pres den, hvis du bruger bladgelatine.

37. Lad den engelske fløde køle af i køleskabet.

38. Når den når 30°C, pisk fløden til en ikke for fast flødeskum.

39. Inkorporer det forsigtigt i fløden, og gå derefter videre til samlingen.

40. Samling : I bunden af chokolade skallerne, læg lidt mousse.
41. Tilsæt lidt streusel.
42. Dæk med mousse og glat overfladen.
43. Lad det sætte sig i køleskabet.
44. Når moussen er krystalliseret, grav pladsen til "æggeblommen".
45. Fyld med jordbær, mango (for mangoen, før kompotten har jeg lagt nogle små terninger af frisk mango), citron, hindbær eller endda nutella og nyd det!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com