

Påsekager (hindbær, yuzu)

Ingrédients

- 90g flormelis
- 30g hasselnøddemel eller mandelmel
- 1 æg
- 150g hvedemel T55
- 50g majsstivelse
- 150g hindbær-inspiration
- 170g yuzu-inspiration
- 110g fløde
- 50g mælk
- 30g akaciahonning
- 60g blødt smør
- 90g flormelis
- 30g hasselnøddemel eller mandelmel
- 1 æg
- 150g hvedemel T55
- 50g majsstivelse
- 150g hindbær-inspiration
- 60g fløde
- 30g mælk
- 15g akaciahonning
- 170g yuzu-inspiration
- 50g fløde
- 20g mælk
- 15g akaciahonning

Préparation

1. Påsken nærmer sig, så her er en første opskrift perfekt til en eftermiddagssnack eller som dessert sammen med en god jordbærsalat: småkager i påskeæg-stil Du kan selvfølgelig bruge andre inspirationer (passion og jordbær) eller chokolade efter eget valg til at lave ganachen; for mere "realistiske" versioner vil passioninspirationen, yuzu-inspirationen og dulcey have det udseende, der mest ligner et æg.
2. Udstyr: Jeg har brugt kagerulle, perforeret bageplade, bageunderlag & sprøjteposer fra Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 skal angives ved tilmelding for at få 10 % i rabat ved første bestilling / kommercielt samarbejde.
3. Ingredienser: Jeg har brugt inspirationerne hindbær & yuzu fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
4. Jeg har brugt hasselnøddemel fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke affiliate).
5. Indkøbsliste: blødt smør flormelis hasselnøddemel eller mandelmel 1 æg hvedemel T majsstivelse hindbær-inspiration yuzu-inspiration fløde mælk akaciahonning QS flormelis Forberedelsestid: 45 minutter + 15 minutters bagning + minimum 2 timers hvile Til omkring 30 småkager: Sukkerdej: blødt smør flormelis hasselnøddemel eller mandelmel 1 æg hvedemel T55 majsstivelse Creme smørret med flormelis.
6. Derefter tilsættes hasselnøddemelet og emulgeres med ægget.
7. Afslut med at tilsætte hvedemelet og majsstivelsen, form en kugle, tryk den flad og lad den hvile i køleskabet i mindst 1 time og 30 minutter.
8. Endelig, rull den ud til 2 mm tykkelse med kagerullen og skær småkagerne ud med en udstikker.
9. På halvdelen af dem, fjern en cirkel i midten for at repræsentere æggeblommen.
10. Placer småkagerne på et bageunderlag og lad dem hvile i køleskabet i minimum 2 timer.

11. Derefter bages de i 15 minutter ved 170°C, de skal være godt gylde.
12. Ganache hindbær-inspiration: hindbær-inspiration fløde mælk akaciahonning QS flormelis Varm mælken, fløden og honningen op.
13. Smelt forsigtigt inspirationen og hæld den varme væske over.
14. Blend med en stavblender for at få en glat og skinnende ganache.
15. Lad det krystallisere og hæld det i en sprøjtepose.
16. Fyld de "hele" småkager og luk dem med de huller, der tidligere er drysset med flormelis.
17. Ganache yuzu-inspiration: yuzu-inspiration fløde mælk akaciahonning QS flormelis Varm mælken, fløden og honningen op.
18. Smelt forsigtigt inspirationen og hæld den varme væske over.
19. Blend med en stavblender for at få en glat og skinnende ganache.
20. Lad det krystallisere og hæld det i en sprøjtepose.
21. Fyld de "hele" småkager og luk dem med de huller, der tidligere er drysset med flormelis.
22. Lad ganachen krystallisere færdig og nyd det!