

Giganta Paska tabuleto (frambozo, citrono &okolado)

Préparation : 50 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 300g da nigra okolado
- 100g da framboza inspiro
- 50g da likva kremo
- 10g da ne trala mielo
- 1 ovo
- 40g da sukero
- 45g da citronosuko
- 65g da butero
- 90g da migdalkremo
- 45g da lakta okolado
- 70g da rompitaĵaj krispaĵaj krespoĵaj

Préparation

1. Dua recepto por Pasko i-jare, temas pri uema tabuleto kiu povas esti gustumita kiel deserto, kiel delikata o dum la kafo tran ante malgrandajn kvadratojn, a ankora kiel posttagman o kun trinka o!
2. Mi volis okoladan tabuleton kompreneble, sed anka fre an kaj fruktan, kaj mi adoras la kombina on frambozo & citrono, do la gustoj estis tuj trovitaj.
3. Kompreneble, vi povas fari la elon kun la okolado de via elekto, nur necesos adapti la temperan kurbon.
4. Ekipa o:Mi uzis tiun muldilon de PCB créer.
5. Estas i tie ekipa o destinita por profesiuloj do ne vendita unuope, se necese vi povas uzi alian muldilon la la formo, kiun vi volas doni al via kuko.
6. Mini kurbita spateloIngrédients:Mi uzis migdalkremon Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afiliita).
7. Mi uzis la okoladon Karibio kaj la framboza inspiro de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% de rabato sur la tuta retejo (afiliita).
8. Prepara tempo: 50 minutoj is 1 horoPor tabuleto de 18 cm de longo & 4 cm de alteco:La okolada elo: da nigra okolado Vi ne uzos la tutan okoladon sed estas pli facile tempere kaj muldi la tabuleton kun pli granda kvanto.
9. Vi nur bezonos lasi la restantajn okoladajn kristali i, por ke vi povu uzi in en sekva recepto.
10. Tempere la okoladon, por tio, du ebloj: Sekvi la temperatur-kurbon adaptitan; por nigra okolado, temas pri fandado de i e 50-55°C, poste malvarmigi in is 28-29°C kaj fine igi alti i in al 31-32°C kiu estas la uztemperaturo.
11. A alie, metodo iomete malpli preciza tamen pli simpla kaj pli rapida, la semado: por tio, fandu totale la 2/3 de via okolado sen superi 50°C, kaj haketu la reston en malgrandajn pecojn.
12. Kiam la granda parto de okolado estas fandita, aldonu la reston de la okolado kaj miksi is i estos tute fandita.
13. Tuj kiam la okolado estas preta, versu in tuj en la muldilon tiel ke i kovru la tutan surfacon.
14. Forigu la troon de okolado, lasu kristali i kelkajn minutojn kaj faru duan tavolon la la sama maniero.
15. Lasi kristali i.
16. La framboza ganache: da framboza inspiro da likva kremo da ne trala mielo Varmigu la kremon kun la mielo.

17. Poste, versu ilin sur la parte fandita framboza inspiro kaj miksu por akiri glatan kaj brilan ganache.
18. Lasu in malvarmi i e ambra temperaturo kaj versu in en la okoladan elon (estu tavolo de dikeco de 1 al 1,5 cm).
19. Metu in en la fridujo por ke i tute kristali u.
20. La citronkremo: 1 ovo da sukero La zestoj de 2 citronoj da citronosuko da butero Miksu la sukeron kun la citrozestoj.
21. Aldonu la ovon, bone miksu, poste aldonu la citronosukon.
22. Densigu in je malpeza fajro konstante miksante.
23. Kiam la kremo densi is, lasu in malvarmi i kelkajn minutojn for de la fajro, poste aldonu la buteron tran itan en malgrandajn pecojn.
24. Miksu la kremon per plon mikilo dum kelkaj minutoj is i estas tute glata kaj la butero tute enmetita.
25. Kiel e la ganache, lasu in malvarmi i poste versu en la tabuleton kaj malvarmigu tute en la fridujo (a en la fridujo se vi ur as).
26. La migdala krispa o: da migdalkremo da lakta okolado da rompitaĵaj krispaj krespoj Fandu la lakt okoladon, aldonu poste la migdalkremon, poste la krispaj krespoj frakasitaĵoj.
27. Kiam la miksa o estas bone homogena, disvastigu la krispa on sur la citronkremo, kaj restarigu ion en la fridujo a frostigilo por ke i kristali u.
28. Poste refandu iom da nigra okolado por povi fermi la tabuleton.
29. Lasi kristali i, demuldigu kaj uu!