

Paskaj ovoĵoj (frago, frambozo, citrono, mango,okolado)

Ingrédients

- 50g da pomada butero
- 50g da brunsukero
- 50g da faruno
- 50g da avela pulvoro
- 2 kuleroj da sukerkukero
- 1 guton da limeosuko
- 200g da frazoj
- 2 kuleroj da sukerkukero
- 1 guton da suklimo
- 1 ovo
- 40g da sukerkukero
- 45g da citronosuko
- 65g da butero
- 50g da framboa inspiro
- 5g da likva kremo
- 5g da ne trala mielo
- 50g da lakto
- 10g da tuta likva kremo
- 1g da gelateno
- 15g da sukerkukero
- 17g da ovoflavoj
- 200g da likva kremo je 35% da grasa enhavo

Préparation

1. Triea kaj lasta recepto por la Pasko de i tiu jaro, malgrandaj fruktaj,okoladaj kaj bongustaj ovoĵoj por la deserto de viaj familiaj man oĵ!
2. Mi faris plurajn versiojn: - Coque dulceĵ / limeo muso / mangokoro - Laktokolada koĵeto / vanila muso / koro kun pecetebla pasto - Nigrokolada koĵeto / limeo muso / citrona koro - Blankokolada koĵeto / oran flora muso / frambokoro - Framboinspira koĵeto / vanila muso / frakoro Mi detalis iujn receptojn sube, elekto restas e vi (a ne!
3.) viaj preferataĵoj Se vi rapidus, vi anka ĵavas la solvon uzi duonovojn a eteblojn kaj plenigi ilin per diversaj pecetebloj pastoj a ĵelo.
4. Tiel vi nur bezonos fari la muson, tiel kiel la streusel (sed e ĵor la streusel vi povas uzi a eteblojn biskvitrompa oĵn).
5. La recepto povas esti tre rapida kiel multe pli longa la ĵo, kion vi preferas fari, sed en iuj kazoj i tiuj malgrandaj ovoĵoj devus fari sian efikon sur via festa tablo ĵaMaterialo:okoladaj muldiloj por ovoĵoj
Ingrediencoj:Mi uzis la avelan pulvoron Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta reteĵo (ne afilia).
6. Mi uzis la oran floron kaj la Norohy vanilo & laokoladoj Karibaj, Jivara, Dulceĵ, Ivoire kaj la framboa inspiro de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta reteĵo (afilia).
7. Miksi la pomadan buteron kun la aliaj ingrediencoj is akiri homogena pasto.
8. Formi malgrandajn pecojn, metu ilin sur bakpleton kovritan per bakpapero kaj baku en anta varmigita forno e 180°C dum proksimume 20 is 25 minutoj.
9. Lasu malvarmi i kaj rezervu is muntado.
10. Por fari la koĵojn, vi bezonos proksimume daokolado por iu duonovo.

11. Kompreneble, necesos temperi pli grandan kvanton por fari la muldadojn (ekzemple, por 10 ovoĵoj, vi bezonos irka $\frac{1}{2}$ da okolado sed necesos temperi almena $\frac{1}{4}$ da okolado).
12. Temperu la okoladon, por tio, du opcioj: - Sekvi la taĝan temperaturokurbon; por nigra okolado, necesas fari ĝin fandi je $50-55^{\circ}\text{C}$, poste malvarmigi ĝin je $28-29^{\circ}\text{C}$ kaj fine varmigi ĝin je $31-32^{\circ}\text{C}$, kiu estas la uzotemperaturo.
13. - Alie, metodo iom malpli preciza sed pli simpla kaj pli rapida, la semado: por tio, memorfandu la $\frac{2}{3}$ de via okolado sen superi 50°C , kaj haketu la reston en malgrandajn pecojn.
14. Kiam la granda parto da okolado estas fandita, aldonu la reston de la okolado kaj miksu ĝin iute fandas.
15. Kiam la okolado estas preta, vi uĝin ĝin tuj en la muldilojn por koveri la tutan surfacon.
16. Atendu unu aŭ du minutojn kaj poste turnu la muldilojn kaj forigu la eksceso antaŭ ĝi kristaliĝu.
17. Poste, demulĵu la koquojn kaj rezervu ĝin muntado.
18. Mangokoro: Ĉu mangon 2 kuleroj da sukerkukero uton da limeosuko Tran u la mangon en malgrandajn pecojn, konservu unu kulero de la flanko, tiam aldonu la sukeron kaj la limeosukon en la reston kaj metu ĝin sur malalta fajro.
19. Kiam la mango estas bone kompota, miksu ĝin por havi glatan rezulton kaj konservu ĝin en la fridujo.
20. Senkandidigu kaj tran u la frazojn, aldonu la sukeron kaj la lemon kaj kuiru sur malalta fajro.
21. Kiel la mango, kiam ĝi estas kuirita, miksu por glata rezulto kaj konservu ĝin en la fridujo.
22. Vi povas uzi la reston en tarteto, frostigi ĝin aŭ simple manĝi ĝin kun jogurto.
23. Miksu la sukerkukon kun la citruszestos.
24. Aldonu la ovon, bone miksu, poste aldonu la citronosukon.
25. Dixigu dum konstanta agitado ĝin modera fajro ĝis ĝi dikekas.
26. Kiam la kremo dikekas, lasu ĝin malvarmiĝi kelkajn minutojn ekster fajro, poste aldonu la buteron tran ĝin en malgrandajn pecojn.
27. Miksu la kremon per bastonmiksilo dum kelkaj minutoj ĝis ĝi estas glata kaj la butero tute enkorpiĝita.
28. Konservu ĝin en la fridujo.
29. Varma la kremon kun la mielo.
30. Poste, ver u ĝin sur la parte fandita framboa inspiro kaj miksu por akiri glatan kaj brilan ganachon.
31. Metu la gelatenon rehidratigi en malvarma akvo.
32. Varma la lakton kun la kremo kaj elektita gusto.
33. Fouetu la ovoĵojn kun la sukerkukero.
34. Ver u la varman lakton super ĝin, poste ver u ĝin reen en la kaserolon.
35. Kuiru ĝin meza fajro per konstanta agitado ĝis atingi la temperaturon de 83°C .
36. Post vi ĝin la fajron, aldonu la rehidratitan kaj elpremitan gelatenon, se vi uzas folian gelatenon.
37. Malvarmigu la anglan kremon en la fridujo.
38. Kiam ĝi atingas 30°C , batu la likvan kremon por fari mezfortan brulilon.
39. Delikate enmetu ĝin en la kremon, poste transiru al muntado.
40. Muntado: Malsupre de la okoladaj koquoj, miri iom da muso.
41. Aldonu iom da streusel.
42. Kovru per muso kaj ekvilibrigu la surfacon.
43. Lasu solidiĝi ĝin en la fridujo.
44. Kiam la muso kristaliĝas, elfosi la lokon de la "ovoĵa".

45. Plenigu kun la frazo, la mango (por la mango, anta $\frac{1}{2}$ kompotado mi metis kelkajn malgrandajn kubetojn de fre a mango), la citrus, la frambo a $\frac{1}{2}$ peceteblo pasto kaj gustu in!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com