

Paskaj sablaj kuketoj (frambozo, yuzu)

Ingrédients

- 90g da sukero pulvoro
- 30g da nutpudro a migdalpudro
- 1 ovo
- 150g da faruno T55
- 50g da maizeno
- 150g da framboza inspiro
- 170g da yuzu inspiro
- 110g da plena likva krem'
- 50g da lakto
- 30g da akacia mielo
- 60g da butero pomade
- 90g da sukero pulvoro
- 30g da nutpudro a migdalpudro
- 1 ovo
- 150g da faruno T55
- 50g da maizeno
- 150g da framboza inspiro
- 60g da plena likva krem'
- 30g da lakto
- 15g da akacia mielo
- 170g da yuzu inspiro
- 50g da plena likva krem'
- 20g da lakto
- 15g da akacia mielo

Préparation

1. Paskoj alproksimi as, do jen unua recepto perfekta por tagman o a e por deserto akompanata de bona frajura salato: sablaj kuketoj la la maniero de paskaj ovojn Vi povas kompreneble uzi aliajn inspirojn (pasio kaj frajuro) a la okoladon de via elekto por fari la ganacon; por pli "realismaj" versioj, la pasia inspiro, la yuzu inspiro kaj la dulce havos la aspekton plej proksiman al ovo.
2. Materialoj: Mi uzis la pasta rula, la perforita plado, la kuirarta tuko & la pipoj Guy Demarle: referencokodo FLAVIE10 por 10 donacoj dum la unua mendo / komerca kunlaboro.
3. Ingrediencoj: Mi uzis la inspirojn frambozo & yuzu de Valrhona: referencokodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
4. Mi uzis la nutpudron Koro: referencokodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afilita).
5. T55 da maizeno Kremla buteron pomade kun la sukero pulvoro.
6. Poste, aldonu la nutpudron kaj emulsigu kun la ovo.
7. Finu per enigi la farunon kaj la maizeno, formu globon, platigu in kaj lasu in ripozi en la fridujo dum almena 1h30.
8. Fine, disvastu in je 2mm d'ebleco per la rula kun ringoj kaj detalu la kuketojn per formilo.
9. Sur la duono el ili, forigu cirklon en la mezo por reprezenti la ovon.
10. Metu la kuketojn sur kuirartan tukon kaj lasu ilin en la fridujo dum minimumo 2 horoj.
11. Poste, baku ilin dum 15 minutoj je 170°C, ili devas esti bone orumitaj.
12. Ganaco inspiro frambozo: da framboza inspiro da plena likva krem' da lakto da akacia mielo QS da sukero pulvoro Faru varmigi la lakton, la kremon kaj la mielon.

13. Meltu malrapide la inspiron kaj ver u la varmigitan likva on sur in.
14. Miksi per subakva miksilo por havi glatan kaj brilantan ganacon.
15. Lasu kristali i kaj poste transver u en pipon.
16. Fari u la sablojn "plenaj" kaj fermu kun la truoj anta e pulvorizitaj per sukero pulvoro.
17. Ganaco inspiro yuzu: da yuzu inspiro da plena likva krem' da lakto da akacia mielo QS da sukero pulvoro Faru varmigi la lakton, la kremon kaj la mielon.
18. Meltu malrapide la inspiron kaj ver u la varmigitan likva on sur in.
19. Miksi per subakva miksilo por havi glatan kaj brilantan ganacon.
20. Lasu kristali i kaj poste transver u en pipon.
21. Fari u la sablojn "plenaj" kaj fermu kun la truoj anta e pulvorizitaj per sukero pulvoro.
22. Lasu la ganacon fini kristali i kaj uu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com