

Tavola kuko la Paskokoseto

Ingrédients

- 5 ovojn
- 80g da butero
- 320g da sukero
- 325g da faruno
- 13g da kemia fermentilo
- 2 kuleroj da vanila ekstrakto
- 1 pin o da salo
- 782g da likva krema kun 35% graso
- 1 vanila podeto
- 18g da glukozo
- 18g da invertita sukero a ne tra mielo
- 203g da Ivore okolado
- 200 is 250g da fragoj
- 2 ovojn
- 80g da butero
- 75g da sukero
- 80g da faruno
- 6g da kemia fermentilo
- 1 kulero da vanila ekstrakto
- 1 pin o da salo
- 150g da likva krema kun 35% graso
- 1 vanila podeto
- 18g da glukozo
- 18g da invertita sukero a ne tra mielo
- 203g da Ivore okolado
- 387g da plena likva krema
- 3 ovojn
- 245g da sukero
- 245g da faruno
- 245g da plena likva krema
- 7g da kemia fermentilo
- 1 kulero da vanila ekstrakto
- 200 is 250g da fragoj

Préparation

1. Lastan recepton por Paskon i-jare, i tiu malgranda deserteto en la formo de korbo, kiu estos tre bela sur via familio-mesa tablo!
2. i estas sufi e simpla kaj rapida fari, kaj vi ankora povas simpligi in ne farante la madeleines kaj anstata igante ilin per komercaj madeleines a aliaj longaj biskvitoj tipo Fingers.
3. Post degustado, mi pensas, ke mi preferus in kun iom pli da krema proporcio al la kuko, se vi pensas, ke tio anka estas via kazo, vi povas fari la molly cake iom pli malgranda kaj tran i in en 3 tran ojn por meti iom pli da ganache montita kaj fragoj, en tiu kazo, iomete pliigu la kvantojn de ganache montita.
4. Fine, mi ornamis in per kunikloj, sed kompreneble, okoladaj kokinoj kaj aliaj bestoj a grandaj ovojn anka faros tre belan efikon Materialoj :Mi uzis mian Cooking Chef de Kenwood (kun la hakilo) por temperi la okoladon, por prepari la molly cake & por bati la ganache: kodo FLAVIE = 3 elektoj de akcesora oj donacitaj por la a eto de cooking chef / komerca kunlaboro.
5. Moleto por molly cakeMi uzis la moldon por madeleines, la kurba spatulo & la pocket bags Guy Demarle: referenca kodo FLAVIE10 por 10 donacitaj dum la unua mendo / komerca kunlaboro.

6. Ingrediencoj : Mi uzis la vanilon Norohy & la Ivore okoladon de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
7. Ivore okolado irka da okolado (tiu de via elekto) 200 is da fragoj okoladaj ornamoj: kunikloj, ovojn, sukraj ovojn... Madeleines : 2 ovojn da butero da sukero da faruno da kemia fermentilo 1 kulero da vanila ekstrakto 1 pin o da salo Fondi la buteron kaj lasi in malvarmeti i.
8. Bati la ovojn kun la sukero, poste aldoni la farunon kaj la fermentilon, la salon kaj la vanilon.
9. Finu kun la fandita butero, bone miksu kaj lasu ripozi en la fridujo almena 2 horojn.
10. Poste, plenigu iomete la formojn por ne havi tro dikajn madeleines, kaj baku dum irka 10 is 15 minutoj je 180°C.
11. Lasu malvarmeti i kaj poste demoldi la madeleines.
12. Ganache montita kun vanilo : da likva krema kun 35% graso 1 vanila podeto da glukozo da invertita sukero a ne tra mielo da Ivore okolado da plena likva krema Faru varmigi la malgrandan kvanton da krema kun la glukozo, la invertita sukero kaj la grata vanila podeto.
13. Versu la varmigitan likva on sur la anta e fandita blanka okolado, en pluraj fojoj kaj miksante bone per la spatulo post iu aldono por havi bone glatan kaj brilantan ganache.
14. Fine, aldonu la grandan kvanton da malvarmeta likva krema kaj miksu per la subakva miksilo por plibonigi la emulsion.
15. Filmu e la kontakto kaj lasu ripozi en la fridujo minimumo 6 horojn, se eble unu nokton.
16. Molly cake : 3 ovojn da sukero da faruno da plena likva krema da kemia fermentilo 1 kulero da vanila ekstrakto Batu la ovojn kun la sukero is ili blanki as kaj bone inflati as.
17. Aldonu poste la farunon kaj la siftitan fermentilon, miksu denove kelkajn sekundojn.
18. Batu la plenan likvan kremon en chantilly kun la vanilo, poste aldonu in al la anta a miksa o.
19. Versu tuj la paston en via buterita kaj papera kovrilo, poste baku en la anta varmita forno je 160°C dum irka 1 horo.
20. Post el la forno, demoldi la kukon kaj envolvi in en plastan filmon por ke i restu tre mola.
21. Maniko el okolado : irka da okolado (tiu de via elekto) Mi uzis mian cooking chef por la temperado de la okolado, se vi ne estas ekipita, vi povas temperi la okoladon du malsamajn manierojn : Sekvi la temperadon notitan sur la pako Temperi per semado: malrapide fandu 2/3 de via okolado, kaj dum tiu tempo, fine hakadu la reston.
22. Kiam la granda kvanto da okolado estas tute fandita, aldonu la reston de la hakita okolado kaj bone miksu is la okolado estas homogena Mi ne havis moldon, do mi simple uzis plastan filmon por formi la manikon de mia korbo; mi poste lasis in kristali i kaj iomete raspis in por pli rustika aspekto.
23. Kunigo : 200 is da fragoj La okoladaj kaj/a sukraj ornamoj de via elekto Tran u la supron de la molly cake por igi in plata.
24. Poste tran u in en du la la alto.
25. Batu la vanilan ganache is i havas chantilly-teksturon.
26. Metu la ganache montitan en po on, kaj po u ne tro dikan tavolon de ganache sur la unua duono de la molly cake, same kiel bando irka e.
27. Aldonu rondetojn de fragoj.
28. Kovru kun ganache, kaj denove kelkajn rondetojn de fragoj.
29. Aldonu la duan duonon de la molly cake.
30. Aldonu ganache montitan irka e kaj glatigu in, por ke vi povu alglui la madeleines sur in.
31. Poste, po u la reston de la ganache sur la supro de la madeleines kun malgranda po o.

32. Aldonu do la ornamojn: kunikloj kajokoladaĵojn, sukrajn ovojn, fragojn... kaj fine la manikon elokolado, antaŭ olui!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com