

# Tableta gigante de Pascua (frambuesa, limón y chocolate)

Préparation : 50 min • Cuisson : 0 min

## Ingrédients

- 300g de chocolate negro
- 100g de inspiración frambuesa
- 50g de crema líquida
- 10g de miel neutra
- 1 huevo
- 40g de azúcar
- 45g de jugo de limón
- 65g de mantequilla
- 90g de pasta de almendra
- 45g de chocolate con leche
- 70g de crepes dentelle desmenuzadas

## Préparation

1. Segunda receta para Pascua este año, se trata de una tableta golosa que se puede disfrutar como postre, como bocado dulce al momento del café cortando pequeños cuadrados, o también en la merienda con una bebida fresca.
2. Quería una tableta de chocolate, por supuesto, pero también fresca y afrutada, y me encanta la combinación de frambuesa y limón, así que los sabores estaban decididos.
3. Obviamente, puedes hacer la cubierta con el chocolate de tu elección, simplemente tendrás que adaptar la curva de templado.
4. Material: Usé este molde de PCB creación.
5. Se trata aquí de material destinado a profesionales, por lo tanto, no vendido por unidad, si es necesario puedes usar otro molde según la forma que desees darle a tu pastel.
6. Mini espátula acodada Ingredientes: Usé la pasta de almendra de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
7. Usé el chocolate Caraïbes y la inspiración frambuesa de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
8. Tiempo de preparación: 50 minutos a 1 hora Para una tableta de 18cm de largo & 4cm de altura: La cubierta de chocolate: de chocolate negro No usarás todo el chocolate pero es más fácil templar y moldear la tableta con una cantidad mayor.
9. Solo tendrás que dejar cristalizar el chocolate restante para poder usarlo en una próxima receta.
10. Templar el chocolate, para eso, dos opciones: Hacerle seguir la curva de temperatura adecuada; para chocolate negro, se trata de derretirlo a 50-55°C, luego enfriarlo a 28-29°C y finalmente subirlo a 31-32°C que es la temperatura de uso.
11. O bien, un método un poco menos preciso pero más simple y rápido, la siembra: para ello, derrite totalmente 2/3 de tu chocolate sin superar los 50°C, y corta el resto en pequeños trozos.
12. Cuando la gran parte del chocolate esté derretida, añade el resto del chocolate y mezcla hasta que esté completamente fundido.
13. Tan pronto como el chocolate esté listo, viértelo inmediatamente en el molde de manera que cubra toda la superficie.
14. Retira el exceso de chocolate, deja cristalizar unos minutos y luego haz una segunda capa de la misma manera.

15. Deja cristalizar.

16. La ganache de frambuesa: de inspiración frambuesa de crema líquida de miel neutra Calienta la crema con la miel.

17. Luego, viértelas sobre la inspiración frambuesa parcialmente fundida y mézclalas para obtener una ganache lisa y brillante.

18. Déjala enfriar a temperatura ambiente y luego viértela en la caja de chocolate (debe tener un grosor de 1 a 1,5 cm).

19. Colócala en el frigorífico para que cristalice completamente.

20. El lemon curd: 1 huevo de azúcar Las cáscaras de imones de jugo de limón de mantequilla Mezcla el azúcar con las cáscaras de limón.

21. Añade el huevo, mezcla bien, luego incorpora el jugo de limón.

22. Espesa a fuego lento revolviendo constantemente.

23. Cuando la crema haya espesado, déjala enfriar unos minutos fuera del fuego, luego añade la mantequilla cortada en pequeños trozos.

24. Mezcla la crema con batidora de inmersión durante unos minutos hasta que esté bien lisa y la mantequilla totalmente incorporada.

25. Al igual que con la ganache, deja enfriar y luego vierte en la tableta y enfría completamente en el frigorífico (o en el congelador si tienes prisa).

26. El crujiente de almendra: de pasta de almendra de chocolate con leche de crepes dentelle desmenuzadas Derrite el chocolate con leche, luego añade la pasta de almendra y después los crepes dentelle desmenuzados.

27. Cuando la mezcla esté bien homogénea, extiende el crujiente sobre el lemon curd, y vuelve a poner todo en el frigorífico o en el congelador para que cristalice.

28. Luego, derrite nuevamente suavemente un poco de chocolate negro para poder cerrar la tableta.

29. Deja cristalizar, desmolda y ¡disfruta!