

Huevos de Pascua (fresa, frambuesa, limón, mango, chocolate)

Ingrédients

- 50g de mantequilla a punto pomada
- 50g de azúcar morena
- 50g de harina
- 50g de harina de avellana
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 chorrito de jugo de lima
- 200g de fresas
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 chorrito de jugo de limón
- 1 huevo
- 40g de azúcar
- 45g de jugo de limón
- 65g de mantequilla
- 50g de inspiración frambuesa
- 5g de crema líquida
- 5g de miel neutra
- 50g de leche
- 10g de crema líquida entera
- 1g de gelatina
- 15g de azúcar
- 17g de yemas de huevo
- 200g de crema líquida al 35% de grasa

Préparation

1. Voici la traduction en espagnol du texte contenu dans le code HTML : ¡La tercera y última receta para la Pascua de este año, unos pequeños huevos afrutados, achocolatados y deliciosos para el postre de sus comidas en familia!
2. Hice varias versiones: - Cáscara de dulce / mousse de lima / corazón de mango - Cáscara de chocolate con leche / mousse de vainilla / corazón de crema para untar - Cáscara de chocolate negro / mousse de lima / corazón de limón - Cáscara de chocolate blanco / mousse de flor de azahar / corazón de frambuesa - Cáscara de inspiración frambuesa / mousse de vainilla / corazón de fresa Detallé todas las recetas a continuación, ¡ustedes elijan (o no!
3.) sus favoritas Si están apurados, también tienen la opción de usar medios huevos comerciales y rellenar con diferentes cremas para untar o mermelada, de esta forma solo tendrán que hacer la mousse y el streusel (aunque incluso para el streusel pueden usar migas de galletas comerciales).
4. La receta puede ser muy rápida o llevar más tiempo según lo que prefieran hacer, pero en cualquier caso, ¡estos pequeños huevos deberían impresionar en su mesa de fiesta! Material: Moldes de chocolate para los huevos Ingredientes: Usé la harina de avellana de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
5. Usé la Flor de azahar y la vainilla Norohy & los chocolates Caraïbes, Jivara, Dulcey, Ivoire y la inspiración frambuesa de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. Mezclen la mantequilla a punto pomada con los otros ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
7. Formen pequeños trozos, colóquenlos en una bandeja forrada con papel pergamino y hornéenlos a 180°C durante unos 20 a 25 minutos.
8. Dejen enfriar y reserven hasta el montaje.

9. Para hacer las cáscaras, necesitarán unos de chocolate por medio huevo.
10. Por supuesto, deberán templar una cantidad mayor para poder hacer los moldes (por ejemplo, para 10 huevos, necesitarán unos de chocolate pero deberán templar al menos de chocolate).
11. Tempren el chocolate, para eso, dos opciones: - Seguir la curva de temperatura adecuada; para el 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.
12. - O bien, método un poco menos preciso pero más simple y rápido, la siembra: para eso, derritan completamente 2/3 de su chocolate sin superar los 50°C, y piquen el resto en pequeños trozos.
13. Cuando la mayor parte del chocolate esté derretida, agreguen el resto del chocolate y mezclen hasta que esté completamente derretido.
14. Una vez que el chocolate esté listo, viértanlo inmediatamente en los moldes para cubrir toda la superficie.
15. Esperen uno o dos minutos, luego vuelvan los moldes y retiren el exceso antes de dejar cristalizar.
16. Desmolden las cáscaras y reserven hasta el montaje.
17. Corazón de mango: ~~1~~ mango 2 cucharadas de azúcar 1 chorrito de jugo de lima Cortar el mango en pequeños trozos, reservar una cucharada de lado, luego añadir el azúcar y el jugo de lima al resto y poner a cocer a fuego lento.
18. Cuando el mango esté bien cocido, tritúrenlo hasta obtener un resultado liso y conserven en el refrigerador.
19. Deshojar y cortar las fresas, añadir el azúcar y el limón y cocinar a fuego lento.
20. Como con el mango, cuando esté cocido, trituren para obtener un resultado bien liso y conserven en el refrigerador.
21. Tendrán demasiada pero es difícil reducir las cantidades.
22. pueden usar el resto en una tartaleta, congelarlo o incluso comerlo con un yogur simplemente.
23. Mezclen el azúcar con las cáscaras de limón.
24. Agreguen el huevo, mezclen bien, luego incorporen el jugo de limón.
25. Cocinen a fuego lento removiéndolo constantemente.
26. Cuando la crema haya espesado, déjenla enfriar unos minutos fuera del fuego, luego agreguen la mantequilla cortada en pequeños trozos.
27. Trituren la crema con la batidora de inmersión durante algunos minutos hasta que esté bien lisa y la mantequilla totalmente incorporada.
28. Conserven en el refrigerador.
29. Calienten la crema con la miel.
30. Luego, viertan sobre la inspiración frambuesa parcialmente derretida y mezclen para obtener una ganache lisa y brillante.
31. Hidraten la gelatina en agua fría.
32. Calienten la leche con la crema y el sabor elegido.
33. Batan las yemas de huevo con el azúcar.
34. Vierten la leche caliente sobre ellas y luego vuelvan a verterlo todo en la cazuela.
35. Cocinen a fuego medio removiendo constantemente hasta alcanzar los 83°C.
36. Fuera del fuego, añadan la gelatina hidratada y escurrida si usan gelatina en hojas.
37. Dejen enfriar la crema inglesa en el refrigerador.
38. Cuando alcance los 30°C, monten la crema líquida en chantilly no muy firme.
39. Incorpórenla delicadamente a la crema, luego pasen al montaje.

40. Montaje: Al fondo de las cáscaras de chocolate, extiendan un poco de mousse.
41. Agreguen un poco de streusel.
42. Cubran con mousse y nivelen la superficie.
43. Dejen que solidifique en el refrigerador.
44. Cuando la mousse haya cristalizado, hagan un agujero para el "yema de huevo".
45. Rellenen con la fresa, el mango (con el mango, antes de la compota puse algunos pequeños cubos de mango fresco), el limón, la frambuesa o incluso crema para untar y ¡disfruten!
46. Si necesitas algo más, no dudes en decírmelo.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com