

Galletas de Pascua (frambuesa, yuzu)

Ingrédients

- 90g de azúcar glas
- 30g de polvo de avellana o almendra
- 1 huevo
- 150g de harina T55
- 50g de maicena
- 150g de inspiración frambuesa
- 170g de inspiración yuzu
- 110g de crema líquida entera
- 50g de leche
- 30g de miel de acacia
- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de polvo de avellana o almendra
- 1 huevo
- 150g de harina T55
- 50g de maicena
- 150g de inspiración frambuesa
- 60g de crema líquida entera
- 30g de leche
- 15g de miel de acacia
- 170g de inspiración yuzu
- 50g de crema líquida entera
- 20g de leche
- 15g de miel de acacia

Préparation

1. Se acerca la Pascua, así que aquí hay una primera receta perfecta para una merienda o para el postre acompañado de una buena ensalada de fresas: galletas estilo huevos de Pascua. Por supuesto, puedes utilizar otras inspiraciones (maracuyá y fresa) o el chocolate de tu elección para hacer la ganache; para versiones más "realistas", la inspiración de maracuyá, la inspiración de yuzu y el dulce tendrán el aspecto que más se asemeja a un huevo.
2. Material: He utilizado el rodillo de cocina, la placa perforada, la tela de cocción & las mangas pasteleras Guy Demarle: código de patrocinio FLAVIE10 a ingresar al registrarse para 10 de regalo en el primer pedido / colaboración comercial.
3. Ingredientes: He utilizado las inspiraciones frambuesa & yuzu de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. He utilizado el polvo de avellanas Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
5. Lista de compras: de mantequilla pomada de azúcar glas de polvo de avellana o almendra 1 huevo de harina T de maicena de inspiración frambuesa de inspiración yuzu de crema líquida entera de leche de miel de acacia QS de azúcar glas. Tiempo de preparación: 45 minutos + 15 minutos de cocción + mínimo 2 horas de reposo. Para una treintena de galletas: Masa dulce: de mantequilla pomada de azúcar glas de polvo de avellana o almendra 1 huevo de harina T55 de maicena. Crema la mantequilla pomada con el azúcar glas.
6. Luego, añade el polvo de avellana y emulsiona con el huevo.
7. Termina incorporando la harina y la maicena, forma una bola, aplánala y déjala reposar en el refrigerador durante al menos 1h30.

8. Finalmente, estírala a 2mm de grosor con el rodillo de anillos y corta las galletas con un cortador.
9. En la mitad de ellas, retira un círculo en el medio para representar la yema del huevo.
10. Coloca las galletas sobre una tela de cocción y déjalas en el refrigerador durante al menos 2 horas.
11. Luego, hornéalas durante 15 minutos a 170°C, deben estar bien doradas.
12. Ganache de inspiración frambuesa: de inspiración frambuesa de crema líquida entera de leche de miel de acacia QS de azúcar glas Calienta la leche, la crema y la miel.
13. Derrite suavemente la inspiración y vierte el líquido caliente sobre ella.
14. Mezcla con una batidora de inmersión para obtener una ganache suave y brillante.
15. Deja cristalizar y luego transfiere a una manga pastelera.
16. Rellena las galletas "completas" y cierra con las que tienen el agujero previamente espolvoreadas con azúcar glas.
17. Ganache de inspiración yuzu: de inspiración yuzu de crema líquida entera de leche de miel de acacia QS de azúcar glas Calienta la leche, la crema y la miel.
18. Derrite suavemente la inspiración y vierte el líquido caliente sobre ella.
19. Mezcla con una batidora de inmersión para obtener una ganache suave y brillante.
20. Deja cristalizar y luego transfiere a una manga pastelera.
21. Rellena las galletas "completas" y cierra con las que tienen el agujero previamente espolvoreadas con azúcar glas.
22. Deja que la ganache termine de cristalizar y ¡disfruta!