

Pastel en capas estilo cesta de Pascua

Ingrédients

- 5 huevos
- 80g de mantequilla
- 320g de azúcar
- 325g de harina
- 13g de levadura química
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 pizca de sal
- 782g de crema líquida al 35% de materia grasa
- 1 vaina de vainilla
- 18g de glucosa
- 18g de azúcar invertido o miel neutra
- 203g de chocolate Ivoire
- 200 a 250g de fresas
- 2 huevos
- 80g de mantequilla
- 75g de azúcar
- 80g de harina
- 6g de levadura química
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 pizca de sal
- 150g de crema líquida al 35% de materia grasa
- 1 vaina de vainilla
- 18g de glucosa
- 18g de azúcar invertido o miel neutra
- 203g de chocolate Ivoire
- 387g de crema líquida entera
- 3 huevos
- 245g de azúcar
- 245g de harina
- 245g de crema líquida entera
- 7g de levadura química
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 200 a 250g de fresas

Préparation

1. Última receta de Pascua para este año, este pequeño postre en forma de cesta que será muy bonito en su mesa de comida familiar.
2. Es bastante simple y rápido de hacer, y aún puede simplificarlo no haciendo las madeleines y reemplazándolas por madeleines comerciales o por otras galletas largas tipo Fingers.
3. Después de probarlo, creo que lo habría preferido con un poco más de crema en proporción al pastel, si usted piensa que ese es su caso también, puede hacer el molly cake un poco más pequeño y cortarlo en 3 rebanadas para poner un poco más de ganache montada y fresas, en este caso aumente ligeramente las cantidades de ganache montada.
4. Finalmente, lo decoré con conejitos, pero por supuesto, gallinas de chocolate y otros animales o grandes huevos también tendrán un muy buen efecto Material: Utilicé mi Cooking Chef de Kenwood (con el gancho) para templar el chocolate, para preparar el molly cake & para montar la ganache: código FLAVIE = 3 accesorios a elegir gratis con la compra de un cooking chef / colaboración comercial.
5. Molde para molly cake Utilicé el molde para madeleines, la espátula acodada & las mangas pasteleras

Guy Demarle: código de patrocinio FLAVIE10 a ingresar al registrarse para 10 gratis en el primer pedido / colaboración comercial.

6. Ingredientes: Utilicé la vainilla Norohy & el chocolate Ivoire de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).

7. Ivoire Alrededor de de chocolate (el de su elección) 200 a de fresas Decoraciones de chocolate: conejitos, huevos, huevos de azúcar... Madeleines: 2 huevos de mantequilla de azúcar de harina de levadura química 1 cucharadita de extracto de vainilla 1 pizca de sal Derrita la mantequilla y déjala enfriar.

8. Bate los huevos con el azúcar, luego agrega la harina y la levadura tamizadas, la sal y la vainilla.

9. Termina con la mantequilla derretida, mezcla bien y deja reposar en el refrigerador al menos 2 horas.

10. Luego, llena ligeramente los moldes para no tener madeleines demasiado gruesas, y hornea durante aproximadamente 10 a 15 minutos a 180°C.

11. Deja enfriar y luego desmolda las madeleines.

12. Ganache montada de vainilla: de crema líquida al 35% de materia grasa 1 vaina de vainilla de glucosa de azúcar invertido o miel neutra de chocolate Ivoire de crema líquida entera Calienta la pequeña cantidad de crema con la glucosa, el azúcar invertido y la vaina de vainilla raspada.

13. Vierte el líquido caliente sobre el chocolate blanco previamente derretido, en varias veces y mezclando bien con la espátula después de cada adición para obtener una ganache bien lisa y brillante.

14. Finalmente, agrega la gran cantidad de crema líquida fría y mezcla con una batidora de mano para perfeccionar la emulsión.

15. Cúbrelo con film transparente y deja reposar en el refrigerador un mínimo de 6 horas, si es posible una noche.

16. Molly cake: 3 huevos de azúcar de harina de crema líquida entera de levadura química 1 cucharadita de extracto de vainilla Bate los huevos con el azúcar hasta que blanqueen y se inflen bien.

17. Luego agrega la harina y la levadura tamizada, bate nuevamente unos segundos.

18. Bate la crema líquida en chantilly con la vainilla, luego agrégala a la mezcla anterior.

19. Vierte inmediatamente la masa en su molde engrasado y forrado con papel sulfurizado, luego hornea en el horno precalentado a 160°C durante aproximadamente 1 hora.

20. Al salir del horno, desmolda el pastel y envuélvelo en film transparente para que se mantenga bien esponjoso.

21. Asa de chocolate: Alrededor de de chocolate (el de su elección) Utilicé mi cooking chef para el templado del chocolate, si no está equipado puede templar el chocolate de dos maneras diferentes: Seguir la curva de templado indicada en el paquete Templar por siembra: derrita suavemente 2/3 de su chocolate, y mientras tanto, pica el resto finamente.

22. Cuando la gran cantidad de chocolate esté completamente derretida, agregue el resto del chocolate picado y mezcle bien hasta que el chocolate esté homogéneo No tenía un molde, así que simplemente utilicé film transparente para formar el asa de mi cesta; luego lo dejé cristalizar bien y lo rallé un poco para un efecto más rústico.

23. Montaje: 200 a de fresas Las decoraciones de chocolate y/o azúcar de su elección Corta la parte superior del molly cake para que quede plano.

24. Luego córtalo por la mitad en altura.

25. Monta la ganache de vainilla hasta obtener una textura de chantilly.

26. Pon la ganache montada en una manga pastelera, y decora una capa no demasiado gruesa de ganache sobre la primera mitad del molly cake, así como un cordón alrededor.

27. Agrega rodajas de fresas.

28. Cubre con ganache, y nuevamente algunas rodajas de fresas.
29. Agrega la segunda mitad del molly cake.
30. Agrega ganache montada alrededor y alisa, de manera que puedas pegar las madeleines encima.
31. Luego, decora el resto de la ganache sobre la parte superior de las madeleines con una boquilla pequeña.
32. Agrega entonces las decoraciones: conejitos y huevos de chocolate, huevos de azúcar, fresas... y finalmente el asa de chocolate, ¡antes de disfrutar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com