

Jättimäinen pääsiäispöytä (vadelma, sitruuna & suklaa)

Ingrédients

- 18 cm pitkä &
- 4 cm korkea levy:
- 300g tummaa suklaata
- 100g vadelma-inspiraatiota
- 50g kermaa
- 10g neutraalia hunajaa
- 1 kananmuna
- 40g sokeria
- 2 sitruunan kuoret
- 45g sitruunamehua
- 65g voita
- 90g mantelipuhdistetta
- 45g maitosuklaata
- 70g murennettuja crêpes-dentelles -keksejä

Préparation

1. Toinen resepti pääsiäiseksi tänä vuonna, kyseessä on herkullinen levy, jota voi nauttia jälkiruokana, kahvin kanssa pieninä paloina tai välipalana raikkaan juoman kanssa!
2. Halusin tietenkin suklaalevyn, mutta myös raikkaan ja hedelmäisen, ja rakastan vadelman & sitruunan yhdistelmää, joten maut olivat valmiina.
3. Tietenkin voit tehdä kuoren valitsemallasi suklaalla, sinun on vain mukautettava temperointikäyrää.
4. Tarvikkeet :Käytin tätä muottia PCB creationilta.
5. Tämä on ammattikäyttöön tarkoitettua materiaalia, joten sitä ei myydä yksittäin, jos tarvitset, voit käyttää toista muottia sen mukaan, minkä muodon haluat kakullesi.
6. Mini kulmaspatuuliAinekset :Käytin Koro mantelipuhdistetta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 5% alennuksen koko sivustolta (ei affiliate).
7. Käytin suklaata Karibialta ja vadelma-inspiraatiota Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (affiliate).
8. Valmistusaika: 50 minuuttia - 1 tunti18 cm pitkä & 4 cm korkea levy:Suklaakuori: tummaa suklaata Et käytä kaikkea suklaata, mutta on helpompaa temperoida ja muotoilla levy suuremmalla määrällä.
9. Voit vain jättää ylimääräisen suklaan kiteytymään, jotta voit käyttää sitä seuraavassa reseptissä.
10. Temperoi suklaa, tähän on kaksi vaihtoehtoa: Seuraa sopivaa lämpötilakäyrää; tummalle suklaalle se tarkoittaa, että se sulatetaan 50-55°C, sitten jäähdytetään 28-29°C:seen ja lopuksi nostetaan 31-32°C:seen, joka on käyttölämpötila.
11. Tai vaihtoehtoisesti, vähemmän tarkka mutta helpompi ja nopeampi menetelmä, siementäminen: sulata kokonaan 2/3 suklaastasi ilman, että lämpötila ylittää 50°C, ja pilko loput pieniksi paloiksi.
12. Kun suurin osa suklaasta on sulanut, lisää loput suklaasta ja sekoita, kunnes se on täysin sulanut.
13. Kun suklaa on valmis, kaada se heti muottiin niin, että se peittää koko pinnan.
14. Poista ylimääräinen suklaa, anna kiteytyä muutama minuutti ja tee toinen kerros samalla tavalla.
15. Anna kiteytyä.
16. Vadelma ganache: vadelma-inspiraatiota kermaa neutraalia hunajaa Kuumenna kerma hunajan kanssa.

17. Kaada sitten seos osittain sulatetun vadelma-inspiraation päälle ja sekoita, kunnes saat sileän ja kiiltävän ganachen.
18. Anna sen jäähtyä huoneenlämmössä ja kaada se sitten suklaakuoreen (kerroksen paksuuden tulee olla 1-1,5 cm).
19. Aseta jääkaappiin, jotta se kiteytyy täysin.
20. Sitruunacurd: 1 kananmuna sokeria 2 sitruunan kuoret sitruunamehua voita Sekoita sokeri sitruunankuorien kanssa.
21. Lisää kananmuna, sekoita hyvin ja lisää sitten sitruunamehu.
22. Paksuuntuu miedolla lämmöllä jatkuvasti sekoittaen.
23. Kun kerma on paksuuntunut, anna sen jäähtyä muutama minuutti pois lämmöltä, lisää sitten voi pieninä paloina.
24. Sekoita kerma sauvasekoittimella muutaman minuutin ajan, kunnes se on täysin sileää ja voi on täysin sekoittunut.
25. Kuten ganachen kanssa, anna jäähtyä ja kaada sitten levyyn ja anna jäähtyä täysin jääkaapissa (tai pakastimessa, jos olet kiireessä).
26. Repeat mantelit: mantelipuhdistetta maitosuklaata murennettuja crêpes-dentelles -keksejä Sulata maitosuklaa, lisää sitten mantelipuhdistus ja murennetut crêpes-dentelles -keksit.
27. Kun seos on hyvin homogeeninen, levitä rapea seos sitruunacurdin päälle ja laita kaikki takaisin jääkaappiin tai pakastimeen kiteytymään.
28. Sitten sulata hieman tummaa suklaata uudelleen, jotta voit sulkea levyn.
29. Anna kiteytyä ja irrota sitten muotista ja nauti!