

Pääsiäismunat (mansikka, vadelma, sitruuna, mango, suklaa)

Ingrédients

- 50g pehmeää voita
- 50g ruokosokeria
- 50g jauhoja
- 50g hasselpähkinäjauhetta
- 2 ruokalusikallista sokeria
- 1 lira limen mehua
- 200g mansikoita
- 2 ruokalusikallista sokeria
- 1 lira sitruunamehua
- 1 muna
- 40g sokeria
- 2 sitruunan kuoret
- 45g sitruunamehua
- 65g voita
- 50g vadelma-inspiraatiota
- 5g kermaa
- 5g neutraalia hunajaa
- 50g maitoa
- 10g täyskermaa
- 1g liivatetta
- 15g sokeria
- 17g kananmunankeltuaisia
- 200g 35% rasvaa sisältävää kermaa

Préparation

1. Kolmas ja viimeinen resepti tämän vuoden pääsiäiseksi, pieniä hedelmäisiä, suklaisia ja herkullisia munia perheillallisten jälkiruoaksi!
2. Olen tehnyt useita versioita: - Dulcey-kuori / limemousse / mango-sydän - Maitosuklaakuori / vaniljamousse / nutella-sydän - Tumma suklaakuori / limemousse / sitruunasydän - Valkosuklaakuori / appelsiinikukkamousse / vadelmasydän - Vadelma-inspiraatiokuori / vaniljamousse / mansikkasydän Olen yksityiskohtaisesti kuvannut kaikki reseptit alla, valitse omasi (tai ei!)
3.) ~~jos~~ olet kiireinen, voit myös käyttää kaupasta ostettuja puolikkaita munia ja täyttää ne erilaisilla levitteillä tai hillolla, näin sinun tarvitsee vain valmistaa mousse sekä streusel (mutta jopa streuseliin voit käyttää kaupasta ostettuja keksinpalasia).
4. Resepti voi siis olla hyvin nopea tai paljon pidempi sen mukaan, mitä haluat tehdä, mutta joka tapauksessa nämä pienet munat tekevät varmasti vaikutuksen juhlapöydällesi Tarvikkeet: Suklaamuotit munille Raaka-aineet: Olen käyttänyt hasselpähkinäjauhetta Koro: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 5% alennuksen koko sivustolta (ei affiliate).
5. Olen käyttänyt appelsiinikukkavettä ja vaniljaa Norohy & suklaata Karibialta, Jivara, Dulcey, Ivoire ja vadelma-inspiraatiota Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (affiliate).
6. Valmistusaika: vähintään 1h15, enemmän jos valitset tehdä useita makuja Kymmenelle puolikkaalle munalle: Hasselpähkinästreusel: pehmeää voita ruokosokeria jauhoja hasselpähkinäjauhetta Sekoita pehmeä voi muiden ainesosien kanssa, kunnes saat tasaisen taikinan.
7. Muotoile pieniä paloja, laita ne leivinpaperilla vuoratulle pellille ja paista esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa noin 20-25 minuuttia.
8. Anna jäähtyä ja varaa ennen kokoamista.

9. Suklaakuoret: Kuorien tekemiseen tarvitset noin suklaata per puolikas muna.
10. Tietenkin sinun on temperoitava suurempi määrä, jotta voit tehdä muotteja (esimerkiksi 10 munalle tarvitset noin suklaata, mutta sinun on temperoitava vähintään suklaata).
11. Temperoi suklaa, tähän on kaksi vaihtoehtoa: - Seuraa suklaan lämpötilakäyrää; tumma suklaa sulatetaan 50-55°C:ssa, sitten jäähdytetään 28-29°C:een ja lopuksi nostetaan 31-32°C:een, joka on käyttölämpötila.
12. - Tai vaihtoehtoisesti, vähemmän tarkka mutta yksinkertaisempi ja nopeampi menetelmä, siementäminen: sulata kokonaan 2/3 suklaastasi ilman, että lämpötila ylittää 50°C, ja pilko loput pieniksi paloiksi.
13. Kun suurin osa suklaasta on sulanut, lisää loput suklaasta ja sekoita, kunnes se on täysin sulanut.
14. Kun suklaa on valmis, kaada se heti muotteihin niin, että se peittää koko pinnan.
15. Odota minuutti tai kaksi, käännä muotit ympäri ja poista ylimääräinen suklaa ennen kuin annat sen kiteytyä.
16. Sitten irrota kuoret ja varaa ennen kokoamista.
17. Mango-sydän: 1 mango 2 ruokalusikallista sokeria 1/2 limen mehua Leikkaa mango pieniksi paloiksi, säästä yksi ruokalusikallinen sivuun, lisää sitten sokeri ja limen mehu muuhun ja kypsennä miedolla lämmöllä.
18. Kun mango on hyvin kypsynyt, soseuta se saadaksesi sileän lopputuloksen ja säilytä jääkaapissa.
19. Mansikka-sydän: mansikoita 2 ruokalusikallista sokeria 1/2 sitruunamehua Poista mansikoista kannat ja leikkaa ne, lisää sokeri ja sitruuna ja kypsennä miedolla lämmöllä.
20. Kun se on kypsennetty, soseuta se saadaksesi sileän lopputuloksen ja säilytä jääkaapissa.
21. Sitruunasydän: 1 muna sokeria 2 sitruunan kuoret sitruunamehua voit Sinulle jää liikaa, mutta määrien vähentäminen on vaikeaa... voit käyttää loput pienissä piirakoissa, pakastaa tai syödä yksinkertaisesti jogurtin kanssa.
22. Sekoita sokeri sitruunankuorien kanssa.
23. Lisää muna, sekoita hyvin ja lisää sitten sitruunamehu.
24. Kypsennä miedolla lämmöllä jatkuvasti sekoittaen.
25. Kun kerma on paksuuntunut, anna sen jäähtyä muutama minuutti pois lämmöltä, lisää sitten voi pieninä paloina.
26. Sekoita kerma sauvasekoittimella muutaman minuutin ajan, kunnes se on täysin sileää ja voi on täysin sekoittunut.
27. Säilytä jääkaapissa.
28. Vadelmasydän: vadelma-inspiraatiota kermaa neutraalia hunajaa Kuumenna kerma hunajan kanssa.
29. Kaada sitten seos osittain sulatetun vadelma-inspiraation päälle ja sekoita saadaksesi sileän ja kiiltävän ganachen.
30. Anna sen jäähtyä huoneenlämmössä ja kaada sitten suklaakuoreen (kuoren paksuuden tulee olla 1 Mousse: maitoa täyskermaa liivatetta sokeria kananmunankeltuaisia 35% rasvaa sisältävää kermaa Valitun maun mukaan: 1 vaniljatangko, sitruunan kuoria tai appelsiinikukkavettä Laita liivate kylmään veteen turpoamaan.
31. Kuumenna maito kermaan ja valittuun makuun.
32. Vatkaa kananmunankeltuaiset sokerin kanssa.
33. Kaada kuuma maito päälle ja kaada kaikki takaisin kattilaan.
34. Kypsennä keskilämmöllä jatkuvasti sekoittaen, kunnes lämpötila saavuttaa 83°C.
35. Ota pois lämmöltä, lisää turvotettu ja puristettu liivate, jos käytät liivatelehtiä.
36. Anna vaniljakastikkeen jäähtyä jääkaapissa.
37. Kun se saavuttaa 30°C, vatkaa kerma vaahdoksi, mutta älä liian kovaksi.
38. Sekoita se varovasti kermaan ja siirry kokoamiseen.

39. Kokoaminen: Suklaakuorien pohjalle levitä hieman moussea.
40. Lisää hieman streuselä.
41. Peitä mousseilla ja tasoita pinta.
42. Anna jäähtyä jääkaapissa.
43. Kun mousse on kiteytynyt, kaiva "keltuainen" paikka.
44. Täytä mansikalla, mangolla (mangon kohdalla, ennen soseuttamista, laitoin muutamia pieniä mango-paloja), sitruunalla, vadelmalla tai jopa nutellalla ja nauti!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com