

Pääsiäismunakeksit (vadelma, yuzu)

Ingrédients

- 90g tomusokeria
- 30g pähkinä- tai mantelijauhetta
- 1 muna
- 150g T55-jauhoja
- 50g maissitärkkelystä
- 150g vadelma-inspiraatiota
- 170g yuzu-inspiraatiota
- 110g täysmaitoa
- 50g maitoa
- 30g akasihunajaa
- 60g pehmeää voita
- 90g tomusokeria
- 30g pähkinä- tai mantelijauhetta
- 1 muna
- 150g T55-jauhoja
- 50g maissitärkkelystä
- 150g vadelma-inspiraatiota
- 60g täysmaitoa
- 30g maitoa
- 15g akasihunajaa
- 170g yuzu-inspiraatiota
- 50g täysmaitoa
- 20g maitoa
- 15g akasihunajaa

Préparation

1. Pääsiäinen lähestyy, joten tässä on ensimmäinen täydellinen resepti välipalaksi tai jälkiruoaksi, joka on täydellinen yhdessä hyvän mansikkasalaatin kanssa: pääsiäismunien muotoiset pikkuleivät. Voit tietenkin käyttää muita inspiroituja (passionhedelmä ja mansikka) tai valitsemaasi suklaata ganachen tekemiseen; realistisempia versioita varten passionhedelmä, yuzu-inspiratio ja dulcey antavat visuaalisen ilmeen, joka muistuttaa eniten munaa.

2. Tarvikkeet: Käytin kaulimista, rei'itettyä peltiä, paistopintaa & pursotuspusseja Guy Demarle: suositukseni FLAVIE10 rekisteröitymisen yhteydessä, saat 10 % alennusta ensimmäisestä tilauksesta / kaupallinen yhteistyö.

3. Ainekset: Käytin vadelma & yuzu -inspiroituja Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (kumppanuus).

4. Käytin Koro -pähkinäjauhetta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 5% alennuksen koko sivustolta (ei kumppanuus).

5. Ostoslista: pehmeää voita tomusokeria pähkinä- tai mantelijauhetta 1 muna T55-jauhoja maissitärkkelystä vadelma-inspiraatiota yuzu-inspiraatiota täysmaitoa maitoa akasihunajaa QS tomusokeria Valmistusaika: 45 minuuttia + 15 minuuttia paistoaikaa + vähintään 2 tuntia lepoaikaa Kolmekymmentä keksiä varten: Sokeriksi: pehmeää voita tomusokeria pähkinä- tai mantelijauhetta 1 muna T55-jauhoja maissitärkkelystä Vaahdota pehmeä voi tomusokerin kanssa.

6. Lisää sitten pähkinäjauhe ja emulgoi munan kanssa.

7. Lopuksi lisää jauhot ja maissitärkkelys, muotoile taikinasta pallo, litistä se ja anna levätä jääkaapissa vähintään 1,5 tuntia.

8. Viimein, kauli taikina 2 mm paksuiseksi kaulimella ja leikkaa keksit muotilla.
9. Poista puolesta kekseistä ympyrä keskeltä, jotta se edustaa keltuaista.
10. Aseta keksit paistopinnalle ja anna niiden levätä jääkaapissa vähintään 2 tuntia.
11. Paista keksejä 15 minuuttia 170°C:ssa, niiden tulee olla kauniin kullanruskeita.
12. Vadelma-inspiraatio ganache: vadelma-inspiraatiota täysmaitoa maitoa akasihunajaa QS tomosokeria Kuumenna maito, kerma ja hunaja.
13. Sulata inspiraatio hitaasti ja kaada kuuma neste sen päälle.
14. Sekoita sauvasekoittimella, jotta saat sileän ja kiiltävän ganachen.
15. Anna kristallisoitua ja siirrä pursotuspussiin.
16. Täytä "täydet" pikkuleivät ja sulje ne aiemmin tomosokerilla ripotelluilla.
17. Yuzu-inspiraatio ganache: yuzu-inspiraatiota täysmaitoa maitoa akasihunajaa QS tomosokeria Kuumenna maito, kerma ja hunaja.
18. Sulata inspiraatio hitaasti ja kaada kuuma neste sen päälle.
19. Sekoita sauvasekoittimella, jotta saat sileän ja kiiltävän ganachen.
20. Anna kristallisoitua ja siirrä pursotuspussiin.
21. Täytä "täydet" pikkuleivät ja sulje ne aiemmin tomosokerilla ripotelluilla.
22. Anna ganachen kristallisoitua loppuun ja nauti!