

Pääsiäiskori-tyylinen kerroskakku

Ingrédients

- 18 cm halkaisijaltaan oleva kori:
- 5 munaa
- 80g voita
- 320g sokeria
- 325g jauhoja
- 13g leivinjauhetta
- 2 teelusikallista vaniljaekstraktia
- 1 ripaus suolaa
- 782g 35% rasvaa sisältävää kermää
- 1 vaniljatanko
- 18g glukoosia
- 18g inverttisokeria tai neutraalia hunajaa
- 203g Ivoire-suklaata
- 2 munaa
- 80g voita
- 75g sokeria
- 80g jauhoja
- 6g leivinjauhetta
- 1 teelusikallinen vaniljaekstraktia
- 1 ripaus suolaa
- 150g 35% rasvaa sisältävää kermää
- 1 vaniljatanko
- 18g glukoosia
- 18g inverttisokeria tai neutraalia hunajaa
- 203g Ivoire-suklaata
- 387g täysrasvaista kermää
- 3 munaa
- 245g sokeria
- 245g jauhoja
- 245g täysrasvaista kermää
- 7g leivinjauhetta
- 1 teelusikallinen vaniljaekstraktia

Préparation

1. Viimeinen pääsiäisresepti tälle vuodelle, tämä pieni kakku, joka on kuin kori, näyttää todella kauniilta perheesi ruokapöydässä!
2. Se on melko yksinkertainen ja nopea valmistaa, ja voit vielä yksinkertaistaa sitä jättämällä tekemättä madeleineja ja korvaamalla ne joko kaupasta ostetuilla madeleineilla tai muilla pitkillä kekseillä, kuten Fingers.
3. Maistamisen jälkeen ajattelen, että olisin mieluummin halunnut hieman enemmän kermää suhteessa kakkuun, jos ajattelet, että se on myös sinun tapauksesi, voit tehdä molly-kakun hieman pienemmäksi ja leikata sen kolmeen viipaleeseen, jotta voit laittaa hieman enemmän vaahdotettua ganachea ja mansikoita, tällöin lisää hieman ganachen määriä.
4. Lopuksi koristelin sen pupuilla, mutta tietenkin suklaakanat ja muut eläimet tai isot munat tekevät myös todella kauniin vaikutelman Tarvikkeet: Käytin Kenwoodin Cooking Chefia (taikinakoukku mukana) suklaan temperoimiseen, molly-kakun valmistamiseen & ganachen vaahdottamiseen: koodi FLAVIE = 3 valinnaista lisävarustetta ilmaiseksi Cooking Chef -ostoksesta / kaupallinen yhteistyö.
5. Moule a molly cake Käytin madeleine-vuokaa, kulmaspatuulia & pursotuspusseja Guy Demarle: suosituskoodi FLAVIE10 ilmoittautumisen yhteydessä, jolloin saat 10 alennusta ensimmäisestä tilauksesta /

kaupallinen yhteistyö.

6. Ainekset: Käytin Norohy-vaniljaa & Ivoire-suklaata Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (kumppanuus).
7. Ivoire-suklaata Noin suklaata (valintasi mukaan) 200– mansikoita Suklaakoristeita: pupuja, munia, sokerimunia... Madeleinet: 2 munaa voita sokeria jauhoja leivinjauhetta 1 teelusikallinen vaniljaekstraktia 1 ripaus suolaa Sulata voi ja anna sen jäähtyä.
8. Vatkaa munat sokerin kanssa, lisää sitten siivilöidyt jauhot ja leivinjauhe, suola ja vanilja.
9. Päätä sulatetulla voilla, sekoita hyvin ja anna levätä jääkaapissa vähintään 2 tuntia.
10. Täytä sitten vuoat kevyesti, jotta madeleinet eivät ole liian paksuja, ja paista noin 10–15 minuuttia 180°C:ssa.
11. Anna jäähtyä ja irrota madeleinet.
12. Vaniljaganache: 35% rasvaa sisältävää kermaa 1 vaniljatanko glukoosia inverttisokeria tai neutraalia hunajaa Ivoire-suklaata täysrasvaista kermaa Kuumenna pieni määrä kermaa glukoosin, inverttisokerin ja raastetun vaniljatangon kanssa.
13. Kaada kuuma neste sulatetun valkosuklaan päälle useassa erässä ja sekoita hyvin lastalla jokaisen lisäyksen jälkeen, jotta saat sileän ja kiiltävän ganachen.
14. Lisää lopuksi suuri määrä kylmää kermaa ja sekoita sauvasekoittimella, jotta emulsio on täydellinen.
15. Peitä kelmulla ja anna levätä jääkaapissa vähintään 6 tuntia, mieluiten yön yli.
16. Molly-kakku: 3 munaa sokeria jauhoja täysrasvaista kermaa leivinjauhetta 1 teelusikallinen vaniljaekstraktia Vatkaa munat sokerin kanssa, kunnes ne vaalenevat ja kohoavat hyvin.
17. Lisää sitten siivilöidut jauhot ja leivinjauhe, vatkaa jälleen muutama sekunti.
18. Vaahdota kerma kermavaahdoksi vaniljan kanssa ja lisää se sitten edelliseen seokseen.
19. Kaada taikina heti voideltuun ja leivinpaperilla vuorattuun vuokaan, ja paista esilämmitetyssä uunissa 160°C:ssa noin 1 tunti.
20. Uunista otettaessa irrota kakku ja kääri se kelmuun, jotta se pysyy pehmeänä.
21. Chefiä suklaan temperoimiseen, jos sinulla ei ole laitteita, voit temperoida suklaan kahdella eri tavalla: Seuraa pakkauksessa olevaa temperointikäyrää Temperoi siementämällä: sulata hitaasti 2/3 suklaasta, ja samalla hienonna loput.
22. Kun suuri määrä suklaata on täysin sulanut, lisää hienonnettu suklaa ja sekoita hyvin, kunnes suklaa on homogeenista Minulla ei ollut vuokaa, joten käytin vain kelmua korin kahvan muotoiluun; annoin sen sitten kristallisoitua hyvin ja raastoin sitä hieman rustiikkisemman vaikutelman saamiseksi.
23. Kokoaminen: 200– mansikoita Suklaa- ja/tai sokerikoristeita valintasi mukaan Leikkaa molly-kakun yläosa tasaiseksi.
24. Leikkaa se sitten kahtia korkeussuunnassa.
25. Vaahdota vaniljaganache, kunnes se on kermavaahdon kaltaista.
26. Laita vaahdotettu ganache pursotuspussiin ja pursota ohut kerros ganachea molly-kakun ensimmäiselle puoliskolle sekä ympäri.
27. Lisää mansikan viipaleita.
28. Peitä ganachella ja lisää taas muutama mansikan viipale.
29. Lisää toinen puoli molly-kakusta.
30. Peitä koko ympäryks ganachella ja tasoita se, jotta voit liimata madeleinet päälle.
31. Pursota sitten loput ganachea madeleinen päälle pienellä pursotustyllä.
32. Lisää sitten koristeet: pupuja ja suklaamunia, sokerimunia, mansikoita... ja lopuksi suklaakahva, ennen

kuin nautit!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com