

Húsvéti óriás táblás csokoládé (málna, citrom és csokoládé)

Ingrédients

- 18 cm hosszú &
- 4 cm magas táblához:
- 300g étcsokoládé
- 100g málna inspiráció
- 50g folyékony tejszín
- 10g semleges méz
- 1 tojás
- 40g cukor
- 2 citrom héja
- 45g citromlé
- 65g vaj
- 90g mandulapüré
- 45g tejszokoládé
- 70g morzsolt ropogós palacsinta

Préparation

1. Második recept húsvétra idén, egy ínycsiklandó táblás édesség, amely desszertként, kávé mellé falatként, vagy uzsonnára friss itallal is fogyasztható!
2. Természetesen egy csokoládés táblát szerettem volna, de friss és gyümölcsös is, és imádom a málna & citrom kombinációt, így az ízek adottak voltak.
3. Nyilvánvaló, hogy a héjat a választott csokoládéval készítheti el, csak a temperálási görbét kell alkalmazni.
4. Eszközök :Használok ezt a formát a PCB création-tól.
5. Ez itt professzionális eszköz, tehát nem egyesével kapható, ha szükséges, használhat más formát is, attól függ en, hogy milyen formát szeretne adni a tortájának.
6. Mini hajlított spatulaHozzávalók :Használok a Koro mandulapürét: ILETAITUNGATEAU kód a weboldalon 5% kedvezményért (nem affiliate).
7. Használok a Karib csokoládét és a málna inspirációt a Valrhona-tól: ILETAITUNGATEAU kód a weboldalon 20% kedvezményért (affiliate).
8. Elkészítési idő : 50 perc - 1 óra18 cm hosszú & 4 cm magas táblához:A csokoládé héj: étcsokoládé Nem fogja felhasználni az összes csokoládét, de könnyebb temperálni és önteni a táblát nagyobb mennyiséggel.
9. Csak hagyja megkristályosodni a megmaradt csokoládét, hogy a következő recepthez felhasználhassa.
10. Temperálja a csokoládét, ehhez két lehetőség van: Kövesse a megfelelő hőmérsékleti görbét; étcsokoládé esetén 50-55°C-ra kell olvasztani, majd 28-29°C-ra hűteni, végül 31-32°C-ra emelni, ami a felhasználási hőmérséklet.
11. Vagy egy kicsit kevésbé pontos, de egyszeribb és gyorsabb módszer, a beoltás: ehhez olvassza fel a csokoládét 2/3-át teljesen, anélkül, hogy meghaladná az 50°C-ot, és vágja fel a maradékot kis darabokra.
12. Amikor a nagyobb rész csokoládé megolvadt, adja hozzá a maradék csokoládét, és keverje, amíg teljesen fel nem olvad.
13. Amint a csokoládé kész, azonnal öntse a formába, hogy befedje az egész felületet.
14. Távolítsa el a felesleges csokoládét, hagyja néhány percre megkristályosodni, majd készítsen egy második réteget ugyanígy.
15. Hagyja megkristályosodni.
16. A málna ganache: málna inspiráció folyékony tejszín semleges méz Melegítse fel a tejszínt a mézzel.

17. Ezután öntse a részben megolvadt málna inspirációra, és turmixolja sima és fényes ganache-t kapni.
18. Hagyja szobah mérsékleten lehlni, majd öntse a csokoládé héjba (1-1,5 cm vastag rétegnek kell lennie).
19. Helyezze a hűtőbe, hogy teljesen megkristályosodjon.
20. A citromkrém: 1 tojás cukor 2 citrom héja citromlé vaj Keverje össze a cukrot a citromhéjjal.
21. Adja hozzá a tojást, jól keverje össze, majd adja hozzá a citromlevet.
22. Hűtő mérsékleten folyamatos keverés mellett sűrítse.
23. Amikor a krém besűrödött, hagyja néhány percig lehlni a hűtőben, majd adja hozzá a kis darabokra vágott vaját.
24. Turmixolja a krémet botmixere segítségével néhány percig, amíg sima és a vaj teljesen be nem keveredik.
25. Mint a ganache esetében, hagyja lehlni, majd öntse a táblába, és hagyja teljesen lehlni a hűtőben (vagy a fagyasztoóban, ha siet).
26. A ropogós mandula: mandulapüré tejsokoládé morzsolt ropogós palacsinta Olvassza fel a tejsokoládét, majd adja hozzá a mandulapürét és a morzsolt ropogós palacsintát.
27. Amikor a keverék jól homogén, terítse el a ropogóst a citromkrémre, majd tegye vissza az egészet a hűtőbe vagy a fagyasztoóba, hogy megkristályosodjon.
28. Ezután olvasszon fel egy kis étcsokoládét, hogy lezárhassa a táblát.
29. Hagyja megkristályosodni, majd vegye ki a formából, és élvezze!