

Húsvéti tojások (eper, málna, citrom, mangó, csokoládé)

Ingrédients

- 10 fél tojásra:
- 50g puha vaj
- 50g barna cukor
- 50g liszt
- 50g mogyorópor
- 2 ev kanál cukor
- 1 csepp lime lé
- 200g eper
- 2 ev kanál cukor
- 1 csepp citromlé
- 1 tojás
- 40g cukor
- 2 citrom héja
- 45g citromlé
- 65g vaj
- 50g málna ihletés
- 5g folyékony tejszín
- 5g semleges méz
- 50g tej
- 10g teljes tejszín
- 1g zselatin
- 15g cukor
- 17g tojássárgája
- 200g 35%-os zsírtartalmú tejszín

Préparation

1. Harmadik és egyben utolsó receptem az idei húsvétra, gyümölcsös, csokoládés és ínycsiklandó kis tojások a családi étkezések desszertjeként!
2. Több változatot készítettem: - Dulcey héj / lime mousse / mangó szív - Tejcsokoládé héj / vanília mousse / nutella szív - Étcsokoládé héj / lime mousse / citrom szív - Fehér csokoládé héj / narancsvirág mousse / málna szív - Málna ihlette héj / vanília mousse / eper szív Részletesen leírtam az összes receptet alább, önöknek kell választani (vagy nem!)
3.) a kedvenceiket Ha sietnek, akkor a boltban kapható fél tojásokat is használhatják, és különböző nutellákkal vagy lekvárral tölthetik meg, így csak a mousse-t kell elkészíteni, valamint a streuselt (de a streuselhez boltban kapható kekszmorzsát is használhatnak).
4. A recept tehát lehet nagyon gyors, de sokkal hosszabb is, attól függ en, hogy mit szeretnének csinálni, de minden esetben ezek a kis tojások biztosan hatni fognak az ünnepi asztalon Eszközök: Csokoládé formák tojásokhoz Hozzávalók:Használok a mogyoróport Koro: ILETAITUNGATEAU kód 5% kedvezmény minden termékre (nem affiliate).
5. Használok a narancsvirágot és Norohy vaníliát & a csokoládékat Karib, Jivara, Dulcey, Ivoire és málna ihletés a Valrhona: ILETAITUNGATEAU kód 20% kedvezmény minden termékre (affiliate).
6. Elkészítési id : minimum 1 óra 15 perc, több íz elkészítése esetén több id 10 fél tojásra: Mogyorós streusel: puha vaj barna cukor liszt mogyorópor Keverje össze a puha vaját a többi hozzávalóval, amíg homogén tésztát nem kap.
7. Formázzon kis darabokat, helyezze ket egy süt papírral bélelt tepsire, és süsse a 180°C-ra el melegített süt ben körülbelül 20-25 percig.

8. Hagyja kihűlni, és tartsa félre a szerelésig.
9. Csokoládé héjak: A héjak elkészítéséhez körülbelül csokoládéra lesz szüksége fél tojásra.
10. Természetesen egy nagyobb mennyiséget kell temperálni, hogy formázni tudjon (például 10 tojás esetén körülbelül csokoládéra lesz szüksége, de legalább csokoládét kell temperálni).
11. Temperálja a csokoládét, ehhez két lehetőség van: - Kövesse a megfelelő $\frac{1}{2}$ mérsékleti görbét; étcsokoládé esetén $50-55^{\circ}\text{C}$ -ra kell olvasztani, majd $28-29^{\circ}\text{C}$ -ra hűteni, végül $31-32^{\circ}\text{C}$ -ra emelni, ami a felhasználási hőmérséklet.
12. - Vagy egy kicsit kevésbé pontos, de egyszeribb és gyorsabb módszer, a beoltás: ehhez olvassza fel a csokoládé $\frac{2}{3}$ -át teljesen, anélkül, hogy meghaladná az 50°C -ot, és vágja fel a maradékot kis darabokra.
13. Amikor a nagyobb rész csokoládé megolvadt, adja hozzá a maradék csokoládét, és keverje, amíg teljesen fel nem olvad.
14. Amint a csokoládé kész, azonnal öntse a formákba, hogy bevonja az egész felületet.
15. Várjon egy-két percet, majd fordítsa meg a formákat, és távolítsa el a felesleget, mielőtt hagyja megkristályosodni.
16. Ezután vegye ki a héjakat, és tartsa félre a szerelésig.
17. Mangó szív: 1 mangó 2 ev kanál cukor 1 csepp lime lé Vágja a mangót kis darabokra, egy ev kanálnyit tegyen félre, majd adja hozzá a cukrot és a lime levét a maradékhoz, és fűzze alacsony hőfokon.
18. Amikor a mangó jól megpuhult, turmixolja le, hogy sima állagot kapjon, és tartsa a hűtőben.
19. Eper szív: eper 2 ev kanál cukor 1 csepp citromlé Tisztítsa meg és vágja fel az epreket, adja hozzá a cukrot és a citromot, és fűzze alacsony hőfokon.
20. Mint a mangónál, amikor megfűtt, turmixolja le, hogy sima állagot kapjon, és tartsa a hűtőben.
21. Citrom szív: 1 tojás cukor 2 citrom héja citromlé vaj Túl sok lesz, de nehéz csökkenteni a mennyiségeket... a maradékot felhasználhatja egy pite készítéséhez, lefagyaszthatja, vagy egyszer en joghurttal is fogyaszthatja.
22. Keverje össze a cukrot a citromhéjjal.
23. Adja hozzá a tojást, jól keverje össze, majd adja hozzá a citromlevet.
24. Fűzze sűrűre alacsony hőfokon, folyamatos keverés mellett.
25. Amikor a krém besűrűsödött, hagyja néhány percig hűlni a tűzhelyen, majd adja hozzá a kis darabokra vágott vaját.
26. Turmixolja a krémet botmixerrel néhány percig, amíg sima és a vaj teljesen be nem keveredik.
27. Tartsa a hűtőben.
28. Málna szív: málna ihletés folyékony tejszín semleges méz Melegítse fel a tejszínt a mézzel.
29. Ezután öntse a részben megolvadt málna ihletésre, és turmixolja sima és fényes ganache-t kapjon.
30. Hagyja szobahőmérsékleten kihűlni, majd öntse a csokoládé héjba (1 cm vastagságú réteg legyen).
31. Mousse: tej teljes tejszín zselatin cukor tojássárgája 35%-os zsírtartalmú tejszín A választott íz szerint: 1 vaníliarúd, citromhéj, narancsvirág Áztassa a zselatint hideg vízben.
32. Melegítse a tejet a tejszínnel és a választott ízzel.
33. Verje fel a tojássárgáját a cukorral.
34. Öntse a forró tejet a tojássárgájára, majd öntse vissza az egészet a lábasba.
35. Fűzze közepes hőfokon, folyamatos keverés mellett, amíg el nem éri a 83°C hőmérsékletet.
36. A tűzről levéve adja hozzá a hidratált és kinyomkodott zselatint, ha lapzselatint használ.
37. Hűtse le a krémes angolát a hűtőben.

38. Amikor eléri a 30°C-ot, verje fel a tejszínt nem túl kemény habbá.
39. Óvatosan keverje össze a tejszínt a krémmel, majd folytassa a szereléssel.
40. Szerelés: A csokoládé héjak aljára kenjen egy kis mousse-t.
41. Adjon hozzá egy kis streuselt.
42. Fedje le mousse-szal, és simítsa el a felületet.
43. Hagyja a hűtőben megdermedni.
44. Amikor a mousse megkristályosodott, vágja ki a „tojássárgája” helyét.
45. Töltse meg eperrel, mangóval (a mangónál a kompót elhagyva néhány kis kocka friss mangót is tettem), citrommal, málnával vagy akár nutellával, és élvezze!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com