

Húsvéti tojásos linzer (málna, yuzu)

Ingrédients

- 90g porcukor
- 30g mogyoró- vagy mandulaliszt
- 1 tojás
- 150g T55 liszt
- 50g kukoricakeményít
- 150g málna inspiráció
- 170g yuzu inspiráció
- 110g teljes tejszín
- 50g tej
- 30g akácméz
- 60g puha vaj
- 90g porcukor
- 30g mogyoró- vagy mandulaliszt
- 1 tojás
- 150g T55 liszt
- 50g kukoricakeményít
- 150g málna inspiráció
- 60g teljes tejszín
- 30g tej
- 15g akácméz
- 170g yuzu inspiráció
- 50g teljes tejszín
- 20g tej
- 15g akácméz

Préparation

1. Húsvét közeleg, itt van egy els recept, amely tökéletes uzsonnára vagy desszertnek egy jó eper salátával: húsvéti tojás formájú linzer Természetesen használhat más inspirációkat (maracuja és eper) vagy a választott csokoládét a ganache-hoz; a „realisztikusabb” verziókhöz a maracuja, a yuzu inspiráció és a dulcey a legjobban tojásra hasonlító megjelenést biztosítanak.
2. Eszközök:Használok a nyújtófát, a lyukacsos tepsit, a süt lapot és a habzsákokat Guy Demarle: FLAVIE10 ajánló kód megadása a regisztrációkor 10 ajándék a els rendeléskor / kereskedelmi együttm kódés.
3. Hozzávalók:Használok a málna és yuzu inspirációkat a Valrhona-tól: ILETAITUNGATEAU kód 20% kedvezmény a teljes oldalon (partner).
4. Használok a Koro mogyoróport: ILETAITUNGATEAU kód 5% kedvezmény a teljes oldalon (nem partner).
5. Bevásárlólista: puha vaj porcukor mogyoró- vagy mandulaliszt1 tojás Tiszt kukoricakeményít málna inspiráció yuzu inspiráció teljes tejszín tej akácmézQS porcukor Elkészítési id : 45 perc + 15 perc sütés + minimum 2 óra pihenésKörülbelül harminc süteményhez: Édes tészta: puha vaj porcukor mogyoró- vagy mandulaliszt 1 tojás Tiszt kukoricakeményít Habosítsa fel a puha vaját a porcukorral.
6. Ezután adja hozzá a mogyoróport, majd emulgeálja a tojással.
7. Végül adja hozzá a lisztet és a kukoricakeményít t, formáljon golyót, lapítsa le, és hagyja pihenni a h t ben legalább 1,5 órán át.
8. Végül nyújtsa ki 2 mm vastagságúra a nyújtófával, és formázza meg a süteményeket egy kiszúróval.
9. Azok közül, akiknek a felén, távolítsa el a közepén lévő kört, hogy a tojássárgáját ábrázolja.
10. Helyezze a süteményeket egy süt lapra, és hagyja ket a h t ben legalább 2 órán át.

11. Ezután süsse ket 15 percig 170°C-on, jól meg kell pirulniuk.
12. Málna inspiráció ganache: málna inspiráció teljes tejszín tej akácméz QS porcukor Melegítse fel a tejet, a tejszínt és a mézet.
13. Lassan olvassza fel az inspirációt, és öntse a forró folyadékot rá.
14. Turmixolja botmixere segítségével, hogy sima és fényes ganache-t kapjon.
15. Hagyja megkristályosodni, majd töltse át egy habzsákba.
16. Töltse meg a „teljes” linzereket, és zárja le a lyukakkal, amelyeket el z leg porcukorral megszórtak.
17. Yuzu inspiráció ganache: yuzu inspiráció teljes tejszín tej akácméz QS porcukor Melegítse fel a tejet, a tejszínt és a mézet.
18. Lassan olvassza fel az inspirációt, és öntse a forró folyadékot rá.
19. Turmixolja botmixere segítségével, hogy sima és fényes ganache-t kapjon.
20. Hagyja megkristályosodni, majd töltse át egy habzsákba.
21. Töltse meg a „teljes” linzereket, és zárja le a lyukakkal, amelyeket el z leg porcukorral megszórtak.
22. Hagyja, hogy a ganache befejezze a kristályosodást, és élvezze!