

Húsvéti kosár torta

Ingrédients

- 18 cm átmér j kosárhoz:
- 5 tojás
- 80g vaj
- 320g cukor
- 325g liszt
- 13g süt por
- 2 teáskanál vanília kivonat
- 1 csipet só
- 782g 35%-os tejszín
- 1 vaníliarúd
- 18g glükóz
- 18g invert cukor vagy semleges méz
- 203g Ivoire csokoládé
- 2 tojás
- 80g vaj
- 75g cukor
- 80g liszt
- 6g süt por
- 1 teáskanál vanília kivonat
- 1 csipet só
- 150g 35%-os tejszín
- 1 vaníliarúd
- 18g glükóz
- 18g invert cukor vagy semleges méz
- 203g Ivoire csokoládé
- 387g teljes tejszín
- 3 tojás
- 245g cukor
- 245g liszt
- 245g teljes tejszín
- 7g süt por
- 1 teáskanál vanília kivonat

Préparation

1. Utolsó húsvéti recept erre az évre, ez a kis desszert kosár formájában, amely nagyon szép lesz a családi étkez asztalon!
2. Elég egyszer és gyors elkészíteni, és még egyszer sítheti, ha nem készíti el a madeleine-t, és helyettesíti azt boltban kapható madeleine-nel vagy más hosszú kekszekkel, például Fingers.
3. Az ízlelés után úgy gondolom, hogy jobban szerettem volna egy kicsit több tejszínt a tortához képest, ha úgy gondolja, hogy ez az Ön esetében is így van, akkor készítheti a molly cake-t egy kicsit kisebbre, és három szeletre vághatja, hogy több felvert ganache-t és epret tegyen bele, ebben az esetben kissé növelje a felvert ganache mennyiségét.
4. Végül nyusziakat díszítettem vele, de természetesen a csokoládé tojások és más állatok vagy nagy tojások is nagyon szép hatást keltenek Eszközök:Használok a Kenwood Cooking Chef-t (a dagasztóval) a csokoládé temperálásához, a molly cake elkészítéséhez és a ganache felferéséhez: FLAVIE kód = 3 választható kiegészít ajándék a cooking chef vásárlásakor / kereskedelmi együttm kódés.
5. Molly cake formaHasználok a madeleine formát, a hajlított spatulát és a Guy Demarle habzsákokat: FLAVIE10 ajánló kód megadása a regisztrációkor 10 ajándék az els rendeléskor / kereskedelmi

együttm ködés.

6. Hozzávalók:Használok a Norohy vaníliát és a Ivoire csokoládét a Valrhona -tól: ILETAITUNGATEAU kód 20% kedvezmény az egész oldalon (partner).

7. Ivoire csokoládé Körülbelül csokoládé (az Ön választása szerint) 200- eper Csokoládé díszek: nyuszik, tojások, cukor tojások... Madeleine: 2 tojás vaj cukor liszt süt por 1 teáskanál vanília kivonat 1 csipet só Olvassza meg a vaját, és hagyja, hogy langyos legyen.

8. Verje fel a tojásokat a cukorral, majd adja hozzá a lisztet és a süt port, a sőt és a vaníliát.

9. Fejezze be az olvasztott vajjal, jól keverje össze, és hagyja pihenni a h t szekrényben legalább 2 órán át.

10. Ezután óvatosan töltse meg a formákat, hogy ne legyenek túl vastag madeleine-k, és süsse körülbelül 10-15 percig 180°C-on.

11. Hagyja kih lni, majd vegye ki a madeleine-eket a formából.

12. Vaníliás felvert ganache: 35%-os tejszín 1 vaníliarúd glükóz invert cukor vagy semleges méz Ivoire csokoládé teljes tejszín Melegítse fel a kis mennyiség tejszínt a glükózzal, az invert cukorral és a kikapart vaníliarúddal.

13. Öntse a forró folyadékot az el z leg megolvasztott fehér csokoládéra, több részletben, és minden egyes adag után jól keverje meg a spatulával, hogy sima és fényes ganache-t kapjon.

14. Végül adja hozzá a nagy mennyiség hideg tejszínt, és botmixerrel keverje simára az emulziót.

15. Fóliával fedje le, és hagyja pihenni a h t szekrényben minimum 6 órán át, lehet leg egy éjszakán át.

16. Molly cake: 3 tojás cukor liszt teljes tejszín süt por 1 teáskanál vanília kivonat Verje fel a tojásokat a cukorral, amíg világos és jól megemelkedik.

17. Ezután adja hozzá a lisztet és a süt port, verje fel újra néhány másodpercig.

18. Verje fel a tejszínt habbá a vaníliával, majd adja hozzá a korábbi keverékhez.

19. Azonnal öntse a tésztát a vajjal kikent és süt papírral bélelt formába, majd süsse a 160°C-ra el melegített süt ben körülbelül 1 órán át.

20. A süt b l kivéve vegye ki a tortát, és csomagolja be fóliába, hogy jól puha maradjon.

21. Csokoládé fogantyú: Körülbelül csokoládé (az Ön választása szerint) Használok a cooking chef-emet a csokoládé temperálásához, ha nincs felszerelése, akkor a csokoládét két különböz módon is temperálhatja: Kövesse a csomagoláson feltüntetett temperálási görbét Temperálás magvak hozzáadásával: olvassza fel a csokoládé 2/3-át, és közben finoman vágja fel a maradékot.

22. Amikor a nagyobb mennyiség csokoládé teljesen megolvadt, adja hozzá a felaprított csokoládét, és jól keverje össze, amíg a csokoládé homogén nem lesz Nem volt formám, ezért egyszer en fóliát használtam a kosár fogantyújának formálásához; ezután jól hagytam megkristályosodni, és egy kicsit reszeltem, hogy rusztikusabb hatást érjek el.

23. Összeszerelés: 200- eper A választott csokoládé és/vagy cukor díszek Vágja le a molly cake tetejét, hogy lapos legyen.

24. Ezután vágja félbe a magasság mentén.

25. Verje fel a vaníliás ganache-t, amíg tejszínhab állagú nem lesz.

26. Töltse a ganache-t habzsákba, és töltsön egy nem túl vastag réteg ganache-t a molly cake els felére, valamint egy gy r t a perem köré.

27. Adjon hozzá eperkarikákat.

28. Fedje be ganache-szal, és ismét néhány eperkarikát.

29. Adja hozzá a molly cake második felét.

30. Fedje be a ganache-t az egész perem köré, és simítsa el, hogy a madeleine-eket rárakja.

31. Ezután töltsön a maradék ganache-ból a madeleine-k tetejére egy kis süteménnyel.
32. Ezután adja hozzá a díszeket: csokoládé nyuszik és tojások, cukor tojások, eper... és végül a csokoládé fogantyút, mivel itt élvezné!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com