

Cokelat Raksasa Paskah (raspberi, lemon & cokelat)

Préparation : 50 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 300g cokelat hitam
- 100g inspirasi raspberry
- 50g krim cair
- 10g madu netral
- 1 telur
- 40g gula
- 45g jus lemon
- 65g mentega
- 90g pasta almond
- 45g cokelat susu
- 70g crepe dentelles hancur

Préparation

1. Kedua resep untuk Paskah tahun ini, ini adalah sebuah batang cokelat lezat yang bisa dinikmati sebagai pencuci mulut, sebagai makanan kecil di saat minum kopi dengan memotongnya menjadi kotak-kotak kecil, atau saat pertemuan dengan minuman dingin!
2. Tentu saja, saya ingin batang cokelat, tetapi juga segar dan berbuah, dan saya suka kombinasi raspberry & lemon, jadi aromanya sudah ditemukan.
3. Tentu saja, Anda dapat membuat lapisan dengan cokelat pilihan Anda, Anda hanya perlu menyesuaikan kurva tempering.
4. Peralatan: Saya menggunakan cetakan ini dari PCB creation.
5. Ini adalah peralatan yang ditujukan untuk profesional sehingga tidak dijual satuan, jika diperlukan Anda dapat menggunakan cetakan lain sesuai dengan bentuk yang Anda inginkan untuk kue Anda.
6. Spatula mini sudut Bahan: Saya menggunakan pasta almond Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% untuk seluruh situs (tidak terafiliasi).
7. Saya menggunakan cokelat Kepulauan Karibia dan Inspirasi Raspberry dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% untuk seluruh situs (afiliasi).
8. Waktu persiapan: 50 menit hingga 1 jam Untuk satu batang berukuran 18 cm panjang & 4 cm tinggi: Lapisan Cokelat: cokelat hitam Anda tidak akan menggunakan semua cokelat tetapi lebih mudah untuk mengukur dan mencetak batang dengan jumlah yang lebih besar.
9. Anda hanya perlu membiarkan sisa cokelat mengkristal agar dapat digunakan dalam resep berikutnya.
10. Tempatkan cokelat, untuk itu, dua pilihan: Ikuti kurva suhu yang sesuai; untuk cokelat hitam, panaskan hingga 50-55°C, kemudian dinginkan hingga 28-29°C untuk akhirnya memanaskannya lagi hingga 31-32°C yang merupakan suhu penggunaan.
11. Atau, metode yang sedikit kurang tepat tetapi lebih sederhana dan cepat, penaburan: untuk ini, lelehkan sepenuhnya 2/3 cokelat Anda tanpa melebihi 50°C, dan cincang sisanya menjadi potongan kecil.
12. Saat sebagian besar cokelat meleleh, tambahkan sisa cokelat dan aduk hingga meleleh sepenuhnya.
13. Segera setelah cokelat siap, tuang ke dalam cetakan untuk melapisi seluruh permukaan.
14. Hapus kelebihan cokelat, biarkan mengkristal selama beberapa menit lalu lakukan lapisan kedua dengan cara yang sama.
15. Biarkan mengkristal.
16. Panaskan krim dengan madu.

17. Kemudian, tuangkan ke atas inspirasi raspberry yang sebagian meleleh dan campurkan untuk mendapatkan ganache yang halus dan berkilau.
18. Biarkan mendingin pada suhu kamar lalu tuang ke dalam cokelat (harus memiliki lapisan dengan ketebalan 1 hingga 1,5 cm).
19. Tempatkan di kulkas agar mengkristal sepenuhnya.
20. Campur gula dengan kulit lemon.
21. Tambahkan telur, aduk rata, kemudian masukkan jus lemon.
22. Panaskan hingga mengental dengan api kecil sambil diaduk terus.
23. Saat krim sudah mengental, biarkan dingin beberapa menit dari api, kemudian tambahkan mentega yang telah dipotong kecil-kecil.
24. Campurkan krim dengan blender tangan selama beberapa menit hingga halus dan mentega tercampur sepenuhnya.
25. Seperti ganache, biarkan dingin lalu tuangkan ke dalam batang dan dinginkan sepenuhnya di kulkas (atau di freezer jika Anda terburu-buru).
26. Lelehkan cokelat susu, lalu tambahkan pasta almond kemudian crepe dentelles yang dihancurkan.
27. Ketika campuran sudah homogen, ratakan crunchy pada lemon curd, lalu masukkan kembali ke kulkas atau freezer agar mengkristal.
28. Kemudian, lelehkan lagi sedikit cokelat hitam untuk menutup batang.
29. Biarkan mengkristal lalu keluarkan dari cetakan dan nikmatilah!