

Kue Lemon Marshmallow

Ingrédients

- 180g mentega lunak
- 115g gula halus + 3 sendok makan
- 55g bubuk hazelnut
- 4 telur
- 60g putih telur
- 150g tepung T55
- 63g maizena + 3 sendok makan
- 355g gula pasir
- 2,5g agar-agar
- 195g jus lemon
- 15g susu
- 10g gelatin
- 40g sirup glukosa
- 60g mentega lunak
- 90g gula halus
- 30g bubuk hazelnut
- 1 telur
- 150g tepung T55
- 50g maizena
- 225g air
- 50g gula pasir
- 2,5g agar-agar
- 100g jus lemon
- 10g gelatin
- 200g gula pasir
- 40g sirup glukosa
- 60g putih telur
- 60g air
- 25g mentega lunak
- 25g gula halus
- 25g bubuk hazelnut
- 5g maizena
- 15g susu
- 3 telur
- 105g gula pasir
- 8g maizena
- 95g jus lemon
- 95g mentega

Préparation

1. Dan jika kita sedikit mengubah kue lemon meringue?
2. Inilah kue lemon saya, kali ini dengan guimauve.
3. Saya memilih untuk membuat guimauve terlebih dahulu dan menghias kue dengan kubus kecil, tetapi Anda juga bisa membuatnya pada saat terakhir dan menyemprotkan atau menyebarkan langsung dengan sendok di atas kue, seperti dengan meringue Italia.
4. Saya menggunakan hazelnut untuk adonan manis dan krim hazelnut karena saya sangat menyukai kombinasi dengan lemon, tetapi Anda juga bisa membuat versi almond atau pistachio sesuai selera Anda. Akhirnya, jeli lemon tidak wajib tetapi memberikan sentuhan tambahan keasaman yang sangat seimbang dengan guimauve!

5. Peralatan :Cincin oblong De Buyer Pengupas mikroplane Saya menggunakan Cooking Chef dari Kenwood untuk guimauve: kode FLAVIE = 3 aksesoris pilihan gratis untuk pembelian cooking chef / kolaborasi komersial.
6. Saya menggunakan penggulung kue, piring berlubang, spatula melengkung Guy Demarle: kode referensi FLAVIE10 untuk mendapatkan 10 gratis saat pemesanan pertama / kolaborasi komersial.
7. Bahan-bahan :Saya menggunakan bubuk hazelnut Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
8. Daftar belanja : mentega lunak gula halus + 3 sendok makan bubuk hazelnut 4 telur putih telur tepung T55 maizena + 3 sendok makan gula pasir 2, agar-agar jus lemon susu Kulit dari lemon gelatin sirup glukosa Waktu persiapan: 1h15 + 25 menit memasak + minimal 4 jam istirahat Untuk kue sepanjang 30cm / 8 orang : Adonan manis hazelnut : mentega lunak gula halus bubuk hazelnut 1 telur tepung T55 maizena Kremasi mentega lunak dengan gula halus.
9. Kemudian, tambahkan bubuk hazelnut dan emulsi dengan telur.
10. Akhiri dengan mencampurkan tepung dan maizena, bentuk bola, pipihkan dan biarkan di dalam lemari es selama minimal 1h30.
11. Akhirnya, giling adonan setebal 2mm dan masukkan ke dalam cincin kue Anda.
12. Biarkan di dalam lemari es lagi selama minimal 2 jam, jika memungkinkan semalaman.
13. Jeli lemon : air gula pasir 2, agar-agar jus lemon Kulit halus dari lemon Anda akan memiliki terlalu banyak jeli tetapi sulit untuk mengurangi jumlahnya.
14. Campurkan gula dan agar-agar.
15. Panaskan air lalu tuangkan gula ke dalamnya.
16. Aduk rata, didihkan dan masak selama 2 hingga 3 menit.
17. Dari api, tambahkan jus dan kulit lemon, lalu tuangkan ke dalam wadah dan tempatkan di lemari es agar jeli mengeras.
18. Guimauve lemon : gelatin gula pasir sirup glukosa putih telur air Kulit dari lemon Untuk penyelesaian: 3 sendok makan maizena + 3 sendok makan gula halus Jika Anda menggunakan gelatin lembar: letakkan lembaran gelatin dalam mangkuk berisi air dingin agar melunak, lalu setelah melunak, tiriskan dan lelehkan dalam panci atau microwave.
19. Anda menggunakan gelatin bubuk: hidratkan dalam air, lalu lelehkan beberapa detik di microwave.
20. Dalam panci, buat sirup dengan air, gula, dan sirup glukosa.
21. Ketika sirup mencapai 115°C, mulai kocok putih telur.
22. Ketika sirup mencapai suhu 130°C, tuangkan ke atas putih telur yang sudah dikocok sambil terus mengocok dengan mixer listrik.
23. Kemudian tambahkan gelatin yang sudah dilelehkan dan kulit lemon dan kocok lagi beberapa menit.
24. Lapisi cetakan persegi atau persegi panjang dengan kertas roti atau plastik yang sedikit diolesi minyak, lalu tuangkan guimauve ke dalam cetakan dan ratakan permukaannya.
25. Biarkan guimauve mengeras pada suhu kamar selama minimal 4 jam.
26. Kemudian, potong menjadi kubus kecil dan taburi dengan campuran gula halus & maizena.
27. Krim hazelnut & kulit lemon : mentega lunak gula halus bubuk hazelnut maizena susu Kulit dari lemon Campurkan mentega lunak dengan gula halus, bubuk hazelnut, dan maizena, lalu tambahkan susu dan kulit.
28. Oleskan krim di atas dasar kue.
29. Panggang selama 20 hingga 25 menit pada suhu 170°C.
30. Biarkan dingin.

31. Krim lemon : 3 telur gula pasir Kulit dari lemon maizena jus lemon mentega Campurkan gula dengan kulit lemon.
32. Kocok dengan telur lalu maizena.
33. Tambahkan jus lemon dan masak hingga mengental dengan api sedang sambil terus diaduk.
34. Angkat dari api lalu tambahkan mentega yang dipotong kecil-kecil.
35. Haluskan dengan blender tangan agar krimnya halus dan emulsi.
36. Kemudian, Anda bisa membiarkannya dingin dalam wadah, ditutup dengan plastik, sebelum mengisi kue atau menuangkannya langsung di atas kue yang sudah dingin dan menempatkan semuanya di lemari es.
37. Penyusunan & penyelesaian : Keluarkan jeli lemon dan potong menjadi kubus kecil.
38. Haluskan sisa jeli dengan blender tangan.
39. Oleskan lapisan tipis di atas krim lemon.
40. Hias dengan kubus guimauve dan jeli lemon sebelum menikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com