

Kue Kering Telur Paskah (Raspberry, Yuzu)

Ingrédients

- 90g gula halus
- 30g bubuk hazelnut atau almond
- 1 telur
- 150g tepung T55
- 50g maizena
- 150g inspirasi raspberry
- 170g inspirasi yuzu
- 110g krim cair penuh
- 50g susu
- 30g madu akasia
- 60g mentega lunak
- 90g gula halus
- 30g bubuk hazelnut atau almond
- 1 telur
- 150g tepung T55
- 50g maizena
- 150g inspirasi raspberry
- 60g krim cair penuh
- 30g susu
- 15g madu akasia
- 170g inspirasi yuzu
- 50g krim cair penuh
- 20g susu
- 15g madu akasia

Préparation

1. Paskah semakin dekat, jadi berikut adalah resep pertama yang sempurna untuk camilan atau untuk pencuci mulut yang disertai dengan salad stroberi yang enak: kue kering ala telur Paskah. Tentu saja Anda bisa menggunakan inspirasi lainnya (markisa dan stroberi) atau cokelat pilihan Anda untuk membuat ganache; untuk versi yang lebih "realistis", inspirasi markisa, inspirasi yuzu, dan dulcey akan memiliki tampilan yang paling mendekati telur.
2. Peralatan : Saya menggunakan penggulung adonan, lembaran berlubang, lapisan pemanggang & kantong piping Guy Demarle: kode referensi FLAVIE10 untuk mendapatkan 10 gratis saat pendaftaran untuk pesanan pertama / kolaborasi komersial.
3. Bahan-bahan : Saya menggunakan inspirasi raspberry & yuzu dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Saya menggunakan bubuk hazelnut Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (non-afiliasi).
5. Daftar belanja : mentega lunak gula halus bubuk hazelnut atau almond 1 telur tepung T maizena inspirasi raspberry inspirasi yuzu krim cair penuh susu madu akasia QS gula halus Waktu persiapan : 45 menit + 15 menit memasak + minimal 2 jam istirahat Untuk sekitar tiga puluh kue : Adonan manis : mentega lunak gula halus bubuk hazelnut atau almond 1 telur tepung T55 maizena Kremakan mentega lunak dengan gula halus.
6. Kemudian, tambahkan bubuk hazelnut dan emulsi dengan telur.
7. Akhiri dengan mencampurkan tepung dan maizena, bentuk menjadi bola, pipihkan, dan biarkan di lemari es selama minimal 1 jam 30 menit.
8. Akhirnya, giling adonan setebal 2mm menggunakan penggulung adonan dan potong kue dengan

cetakan.

9. Pada setengah dari kue tersebut, keluarkan lingkaran di tengah untuk mewakili kuning telur.
10. Tempatkan kue di atas lapisan pemanggang dan biarkan di lemari es minimal 2 jam.
11. Kemudian, panggang selama 15 menit pada suhu 170°C, mereka harus berwarna keemasan.
12. Ganache inspirasi raspberry : inspirasi raspberry krim cair penuh susu madu akasia QS gula halus Panaskan susu, krim, dan madu.
13. Lelehkan inspirasi perlahan dan tuangkan cairan panas di atasnya.
14. Campur dengan blender tangan untuk mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap.
15. Biarkan mengkristal kemudian pindahkan ke dalam kantong piping.
16. Isi kue "penuh" dan tutup dengan yang berlubang yang telah ditaburi gula halus sebelumnya.
17. Ganache inspirasi yuzu : inspirasi yuzu krim cair penuh susu madu akasia QS gula halus Panaskan susu, krim, dan madu.
18. Lelehkan inspirasi perlahan dan tuangkan cairan panas di atasnya.
19. Campur dengan blender tangan untuk mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap.
20. Biarkan mengkristal kemudian pindahkan ke dalam kantong piping.
21. Isi kue "penuh" dan tutup dengan yang berlubang yang telah ditaburi gula halus sebelumnya.
22. Biarkan ganache mengkristal sepenuhnya dan nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com