

Kue lapis gaya keranjang Paskah

Ingrédients

- 5 telur
- 80g mentega
- 320g gula
- 325g tepung
- 13g baking powder
- 2 sendok teh ekstrak vanili
- 1 sejumput garam
- 782g krim cair 35% lemak
- 1 polong vanili
- 18g glukosa
- 18g gula invert atau madu netral
- 203g coklat Ivoire
- 200 hingga 250g stroberi
- 2 telur
- 80g mentega
- 75g gula
- 80g tepung
- 6g baking powder
- 1 sendok teh ekstrak vanili
- 1 sejumput garam
- 150g krim cair 35% lemak
- 1 polong vanili
- 18g glukosa
- 18g gula invert atau madu netral
- 203g coklat Ivoire
- 387g krim cair penuh
- 3 telur
- 245g gula
- 245g tepung
- 245g krim cair penuh
- 7g baking powder
- 1 sendok teh ekstrak vanili
- 200 hingga 250g stroberi

Préparation

1. Resep terakhir untuk Paskah tahun ini, hidangan kecil seperti keranjang yang akan sangat cantik di meja makan keluarga Anda!
2. Ini cukup sederhana dan cepat untuk dibuat, dan Anda masih bisa menyederhanakannya dengan tidak membuat madeleine dan menggantinya dengan madeleine siap pakai atau biskuit panjang lainnya seperti Fingers.
3. Setelah mencicipi, saya rasa saya lebih suka dengan sedikit lebih banyak krim dalam proporsi kue, jika Anda berpikir itu juga berlaku untuk Anda, Anda bisa membuat molly cake sedikit lebih kecil dan memotongnya menjadi 3 irisan untuk menambahkan sedikit lebih banyak ganache yang dikocok dan stroberi, dalam hal ini, sedikit tingkatkan jumlah ganache yang dikocok.
4. Akhirnya, saya menghiasnya dengan kelinci tetapi tentu saja ayam coklat dan hewan lain atau telur besar juga akan memberikan efek yang sangat bagus. Peralatan :Saya menggunakan Cooking Chef dari Kenwood (dengan kait) untuk menstabilkan coklat, untuk menyiapkan molly cake & untuk mengocok ganache: kode FLAVIE = 3 aksesoris pilihan gratis untuk pembelian cooking chef / kolaborasi komersial.

5. Cetakan molly cake Saya menggunakan cetakan madeleine, spatula melengkung & kantong piping Guy Demarle: kode referensi FLAVIE10 untuk mendapatkan 10 gratis saat pemesanan pertama / kolaborasi komersial.
6. Bahan-bahan : Saya menggunakan vanili Norohy & coklat Ivoire dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
7. Anda pilih) 200 hingga stroberi Dekorasi coklat: kelinci, telur, telur gula... Madeleine : 2 telur mentega gula tepung baking powder 1 sendok teh ekstrak vanili 1 sejumput garam Lelehkan mentega dan biarkan sedikit dingin.
8. Kocok telur dengan gula, lalu tambahkan tepung dan baking powder yang sudah diayak, garam, dan vanili.
9. Akhiri dengan mentega leleh, aduk rata dan biarkan dingin di lemari es selama minimal 2 jam.
10. Kemudian, isi cetakan sedikit agar tidak terlalu tebal, dan panggang selama sekitar 10 hingga 15 menit pada suhu 180°C.
11. Biarkan dingin lalu keluarkan madeleine.
12. Ganache yang dikocok dengan vanili : krim cair 35% lemak 1 polong vanili glukosa gula invert atau madu netral coklat Ivoire krim cair penuh Panaskan sedikit krim dengan glukosa, gula invert, dan polong vanili yang sudah dikupas.
13. Tuangkan cairan panas ke atas coklat putih yang sudah dilelehkan, secara bertahap dan aduk rata dengan spatula setelah setiap penambahan untuk mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap.
14. Tambahkan akhirnya krim cair dingin yang banyak dan haluskan dengan blender tangan untuk menyempurnakan emulsi.
15. Tutup dengan plastik dan biarkan di lemari es selama minimal 6 jam, jika memungkinkan semalaman.
16. Molly cake : 3 telur gula tepung krim cair penuh baking powder 1 sendok teh ekstrak vanili Kocok telur dengan gula hingga mengembang dan berwarna pucat.
17. Kemudian tambahkan tepung dan baking powder yang sudah diayak, kocok lagi selama beberapa detik.
18. Kocok krim cair hingga kaku dengan vanili, lalu tambahkan ke campuran sebelumnya.
19. Tuangkan adonan segera ke dalam cetakan yang sudah diolesi mentega dan dilapisi kertas roti, lalu panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 160°C selama sekitar 1 jam.
20. Setelah keluar dari oven, keluarkan kue dan bungkus dengan plastik agar tetap lembut.
21. Anda secara perlahan, dan selama itu, cincang sisa coklat dengan halus.
22. Ketika sebagian besar coklat sudah sepenuhnya meleleh, tambahkan sisa coklat yang sudah dicincang dan aduk rata hingga coklat menjadi homogen Saya tidak memiliki cetakan jadi saya hanya menggunakan plastik untuk membentuk pegangan keranjang saya; saya kemudian membiarkannya mengkristal dengan baik dan sedikit menggaruknya untuk efek yang lebih rustic.
23. Anda Potong bagian atas molly cake agar rata.
24. Kemudian potong menjadi dua secara vertikal.
25. Kocok ganache vanili hingga memiliki tekstur seperti krim kocok.
26. Masukkan ganache yang dikocok ke dalam kantong piping, dan pipakan lapisan ganache yang tidak terlalu tebal di atas setengah bagian molly cake, serta satu lingkaran di sekelilingnya.
27. Tambahkan irisan stroberi.
28. Tutup dengan ganache, dan sekali lagi beberapa irisan stroberi.
29. Tambahkan setengah kedua dari molly cake.
30. Tambahkan ganache yang dikocok di seluruh bagian luar dan ratakan, agar bisa menempelkan madeleine di atasnya.

31. Kemudian, pipakan sisa ganache di atas madeleine dengan nozzle kecil.
32. Tambahkan dekorasi: kelinci dan telur coklat, telur gula, stroberi... dan akhirnya pegangan coklat, sebelum Anda menikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com