

Tavoletta gigante di Pasqua (lampone, limone e cioccolato)

Préparation : 50 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 300g di cioccolato fondente
- 100g di ispirazione lampone
- 50g di panna liquida
- 10g di miele neutro
- 1 uovo
- 40g di zucchero
- 45g di succo di limone
- 65g di burro
- 90g di purea di mandorle
- 45g di cioccolato al latte
- 70g di crêpes dentelles sbriciolate

Préparation

1. Seconda ricetta per Pasqua quest'anno, si tratta di una tavoletta golosa che può essere gustata come dessert, come piccolo dolce al momento del caffè tagliando dei piccoli quadrati, oppure per merenda con una bevanda fresca!
2. Ho voluto una tavoletta naturalmente cioccolatosa, ma anche fresca e fruttata, e adoro l'associazione lampone & limone, quindi i profumi erano del tutto naturali.
3. Ovviamente, potete realizzare la copertura con il cioccolato di vostra scelta, basterà adattare la curva di temperaggio.
4. Materiale :Ho utilizzato questo stampo di PCB création.
5. Si tratta di materiale destinato ai professionisti quindi non venduto singolarmente, se necessario potete utilizzare un altro stampo a seconda della forma che desiderate dare al vostro dolce.
6. Mini spatola angolataIngredienti :Ho usato la purea di mandorle Koro : codice ILETAITUNGATEAU per un 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
7. Ho usato il cioccolato Caraïbes e l'ispirazione lampone di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per un 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
8. Tempo di preparazione: 50 minuti a 1 oraPer una tavoletta di 18 cm di lunghezza & 4 cm di altezza :La copertura di cioccolato : di cioccolato fondente Non utilizzerete tutto il cioccolato, ma è più facile temperarlo e modellare la tavoletta con una quantità maggiore.
9. Basterà lasciare cristallizzare il restante cioccolato per poterlo utilizzare in una prossima ricetta.
10. Temperate il cioccolato, per questo, due opzioni: Seguire la curva di temperatura adeguata; per il cioccolato fondente, si tratta di farlo fondere a 50-55°C, quindi farlo raffreddare a 28-29°C per farlo risalire a 31-32°C che è la temperatura di utilizzo.
11. Oppure, metodo un po' meno preciso ma più semplice e rapido, l'innesto: per questo, fate fondere completamente 2/3 del vostro cioccolato senza superare i 50°C, e tritate il resto in piccoli pezzi.
12. Quando la maggior parte del cioccolato è fusa, aggiungete il resto del cioccolato e mescolate fino a quando non è completamente sciolto.
13. Non appena il cioccolato è pronto, versatelo immediatamente nello stampo in modo da ricoprire tutta la superficie.
14. Rimuovete l'eccedenza di cioccolato, lasciate cristallizzare per alcuni minuti e poi fate un secondo strato nello stesso modo.

15. Lasciate cristallizzare.
16. La ganache al lampone : di ispirazione lampone di panna liquida di miele neutro Fate scaldare la panna con il miele.
17. Poi, versateli sull'ispirazione lampone parzialmente fusa e mescolate per ottenere una ganache liscia e brillante.
18. Lasciatela raffreddare a temperatura ambiente, quindi versatela nella copertura di cioccolato (è necessaria uno strato di spessore tra 1 e 1,5 cm).
19. Metterla in frigorifero finché non cristallizza completamente.
20. Il lemon curd : 1 uovo di zucchero La scorza di imoni di succo di limone di burro Mescolate lo zucchero con la scorza di limone.
21. Aggiungete l'uovo, mescolate bene, quindi incorporate il succo di limone.
22. Fate addensare a fuoco basso mescolando continuamente.
23. Quando la crema si è addensata, lasciatela raffreddare qualche minuto fuori dal fuoco, quindi aggiungete il burro tagliato a piccoli pezzi.
24. Frullate la crema con il frullatore a immersione per qualche minuto fino a quando non sarà ben liscia e il burro completamente incorporato.
25. Come per la ganache, lasciate raffreddare quindi versate nella tavoletta e fate raffreddare completamente in frigorifero (o nel congelatore se avete fretta).
26. Il croccante di mandorle : di purea di mandorle di cioccolato al latte di crêpes dentelles sbriciolate Fate sciogliere il cioccolato al latte, poi aggiungete la purea di mandorle e le crêpes dentelles sbriciolate.
27. Quando il composto è ben omogeneo, spalmatelo sul lemon curd, quindi rimettete tutto in frigorifero o nel congelatore per farlo cristallizzare.
28. Poi, fate fondere dolcemente un po' di cioccolato fondente per poter chiudere la tavoletta.
29. Lasciate cristallizzare quindi sformate e godetevi questo momento!