

Uova di Pasqua (fragola, lampone, limone, mango, cioccolato)

Ingrédients

- 50g di burro morbido
- 50g di zucchero di canna
- 50g di farina
- 50g di farina di nocciole
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 spruzzo di succo di lime
- 200g di fragole
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 spruzzo di succo di limone
- 1 uovo
- 40g di zucchero
- 45g di succo di limone
- 65g di burro
- 50g di ispirazione lampone
- 5g di panna liquida
- 5g di miele neutro
- 50g di latte
- 10g di panna liquida intera
- 1g di gelatina
- 15g di zucchero
- 17g di tuorli d'uovo
- 200g di panna liquida al 35% di contenuto di grassi

Préparation

1. Terza e ultima ricetta per la Pasqua di quest'anno, piccoli ovetti fruttati, al cioccolato e golosi per il dessert dei vostri pasti in famiglia!
2. Ho fatto diverse versioni: - Guscio dulcè / mousse al lime / cuore mango - Guscio cioccolato al latte / mousse vaniglia / cuore crema spalmabile - Guscio cioccolato fondente / mousse al lime / cuore limone - Guscio cioccolato bianco / mousse fiori d'arancio / cuore lampone - Guscio ispirazione lampone / mousse vaniglia / cuore fragola Ho dettagliato tutte le ricette qui sotto, a voi scegliere (o no!)
3.) le vostre preferite. Se siete di fretta, avete anche la soluzione di utilizzare mezzi ovetti del commercio e di riempire con diverse creme spalmabili o marmellata, in questo modo dovrete solo realizzare la mousse, e anche il crumble (ma anche per il crumble potete utilizzare frantumi di biscotti del commercio).
4. La ricetta può quindi essere molto veloce come anche più lunga secondo quello che preferite fare, ma in ogni caso questi piccoli ovetti dovrebbero fare un bell'effetto sulla vostra tavola delle feste. Materiale: Stampi per cioccolato per le uova Ingredienti: Ho utilizzato la farina di nocciole Koro: codice ILETAITUNGATEAU per 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
5. Ho utilizzato Fiori d'arancio e la vaniglia Norohy & i cioccolati Caraïbes, Jivara, Dulcè, Ivoire e l'ispirazione lampone di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Mescolare il burro morbido con gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.
7. Formare dei piccoli pezzi, metterli su una teglia ricoperta di carta da forno e infornare nel forno preriscaldato a 180°C per circa 20-25 minuti di cottura.
8. Lasciare raffreddare e tenere da parte fino al montaggio.
9. Per fare i gusci, avrete bisogno di circa di cioccolato per mezzo uovo.
10. Ovviamente, sarà necessario temperare una quantità maggiore per poter fare gli stampi (ad esempio, per

10 uova, vi serviranno circa di cioccolato ma dovrete temperare almeno di cioccolato).

11. Temperare il cioccolato, ci sono due opzioni: - Seguire la curva di temperatura adeguata; per il cioccolato fondente, va fuso a 50-55°C, poi raffreddato a 28-29°C e infine riportato a 31-32°C che è la temperatura di utilizzo.

12. - Oppure metodo un po' meno preciso ma più semplice e veloce, l'innesto: per questo, fondete totalmente i 2/3 del vostro cioccolato senza superare i 50°C, e tritate il resto in piccoli pezzi.

13. Quando la grande parte di cioccolato è fusa, aggiungere il resto del cioccolato e mescolare fino a quando non sarà completamente fuso.

14. Appena il cioccolato è pronto, versarlo immediatamente negli stampi in modo da rivestire tutta la superficie.

15. Aspettare uno o due minuti poi capovolgere gli stampi e rimuovere l'eccesso prima di far cristallizzare.

16. Successivamente, sformare i gusci e tenere da parte fino al montaggio.

17. Cuore di mango: ½ mango 2 cucchiaini di zucchero 1 spruzzo di succo di lime Tagliate il mango a pezzetti, tenetene da parte un cucchiaino, poi aggiungete lo zucchero e il succo di lime nel resto e cuocete a fuoco basso.

18. Quando il mango è ben cotto, mixare per ottenere un risultato liscio e conservare in frigorifero.

19. Tagliare ed affettare le fragole, aggiungere lo zucchero e il limone e cuocere a fuoco basso.

20. Come il mango, una volta cotto, frullare per un risultato ben liscio e conservare in frigorifero.

21. Ne avrete in eccesso ma è difficile ridurre le quantità.

22. potete utilizzare il resto in una crostatina, congelarlo o anche mangiarlo con uno yogurt.

23. Mescolare lo zucchero con le zeste di limone.

24. Aggiungere l'uovo, mescolare bene, poi incorporare il succo di limone.

25. Addensare a fuoco basso mescolando continuamente.

26. Quando la crema si è addensata, lasciatela raffreddare qualche minuto fuori dal fuoco, poi aggiungete il burro tagliato a pezzetti.

27. Frullare la crema con un mixer ad immersione per qualche minuto fino a ottenere un composto liscio e il burro completamente incorporato.

28. Conservare in frigorifero.

29. Scaldare la panna con il miele.

30. Poi, versateli sull'ispirazione lampone parzialmente fuso e frullate per ottenere una ganache liscia e lucida.

31. Reidratare la gelatina in acqua fredda.

32. Scaldare il latte con la panna e l'aroma scelto.

33. Sbattere i tuorli con lo zucchero.

34. Versare il latte caldo sopra, quindi rimettere il tutto nella casseruola.

35. Cuocere a fuoco medio mescolando costantemente fino a raggiungere la temperatura di 83°C.

36. Fuori dal fuoco, aggiungere la gelatina reidratata e strizzata se si utilizza gelatina in fogli.

37. Raffreddare la crema inglese in frigorifero.

38. Quando raggiunge i 30°C, montare la panna in una crema non troppo ferma.

39. Incorporatela delicatamente alla crema, quindi passate al montaggio.

40. Montaggio: Sul fondo dei gusci di cioccolato, stendere un po' di mousse.

41. Aggiungere un po' di crumble.

42. Coprire con la mousse e levigare la superficie.

43. Lasciare in frigorifero.

44. Quando la mousse si è cristallizzata, scavare il posto per il "tuorlo d'uovo".
45. Riempite con la fragola, il mango (per il mango, prima della composta ho messo qualche cubetto di mango fresco), il limone, il lampone o anche la crema spalmabile e gustate!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com