

# Biscotti di Pasqua (lampone, yuzu)

## Ingrédients

- 90g di zucchero a velo
- 30g di polvere di nocciola o mandorla
- 1 uovo
- 150g di farina T55
- 50g di maizena
- 150g di ispirazione lampone
- 170g di ispirazione yuzu
- 110g di panna liquida intera
- 50g di latte
- 30g di miele d'acacia
- 60g di burro morbido
- 90g di zucchero a velo
- 30g di polvere di nocciola o mandorla
- 1 uovo
- 150g di farina T55
- 50g di maizena
- 150g di ispirazione lampone
- 60g di panna liquida intera
- 30g di latte
- 15g di miele d'acacia
- 170g di ispirazione yuzu
- 50g di panna liquida intera
- 20g di latte
- 15g di miele d'acacia

## Préparation

1. La Pasqua si avvicina, ecco una prima ricetta perfetta per una merenda o per un dessert accompagnato da una buona insalata di fragole: dei biscotti a forma di uova di Pasqua. Naturalmente, puoi utilizzare altre ispirazioni (frutto della passione e fragola) o il cioccolato di tua scelta per fare la ganache; per versioni più "realistiche", l'ispirazione al frutto della passione, l'ispirazione yuzu e il dulcey avranno l'aspetto che si avvicina di più a un uovo.
2. Materiale :Ho utilizzato il matterello, la teglia perforata, la tela da cottura & le sacchetti per dolci Guy Demarle: codice di riferimento FLAVIE10 da inserire al momento dell'iscrizione per 10 di sconto sul primo ordine / collaborazione commerciale.
3. Ingredienti :Ho utilizzato le ispirazioni lampone & yuzu di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Ho utilizzato la polvere di nocciole Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
5. Lista della spesa : di burro morbido di zucchero a velo di polvere di nocciola o mandorla1 uovo di farina T di maizena di ispirazione lampone di ispirazione yuzu di panna liquida intera di latte di miele d'acaciaQS di zucchero a velo Tempo di preparazione : 45 minuti + 15 minuti di cottura + minimo 2 ore di riposoPer una trentina di biscotti : Frolla dolce : di burro morbido di zucchero a velo di polvere di nocciola o mandorla 1 uovo di farina T55 di maizena Crema il burro morbido con lo zucchero a velo.
6. Poi, aggiungi la polvere di nocciola e emulsiona con l'uovo.
7. Termina incorporando la farina e la maizena, forma una palla, appiattiscila e lasciala riposare in frigorifero per almeno 1h30.

8. Infine, stendila a uno spessore di 2mm con il matterello e ritaglia i biscotti con un coppapasta.
9. Su metà di essi, rimuovi un cerchio al centro per rappresentare il tuorlo d'uovo.
10. Posiziona i biscotti su una tela da cottura e lasciali in frigorifero per almeno 2 ore.
11. Poi, infornali per 15 minuti a 170°C, devono essere ben dorati.
12. Ganache ispirazione lampone : di ispirazione lampone di panna liquida intera di latte di miele d'acacia QS di zucchero a velo Fai scaldare il latte, la panna e il miele.
13. Fai sciogliere delicatamente l'ispirazione e versa il liquido caldo sopra.
14. Frulla con un frullatore ad immersione per ottenere una ganache liscia e lucida.
15. Lascia cristallizzare poi trasferisci in un sacchetto per dolci.
16. Riempi i biscotti "pieni" e chiudi con quelli forati precedentemente spolverati di zucchero a velo.
17. Ganache ispirazione yuzu : di ispirazione yuzu di panna liquida intera di latte di miele d'acacia QS di zucchero a velo Fai scaldare il latte, la panna e il miele.
18. Fai sciogliere delicatamente l'ispirazione e versa il liquido caldo sopra.
19. Frulla con un frullatore ad immersione per ottenere una ganache liscia e lucida.
20. Lascia cristallizzare poi trasferisci in un sacchetto per dolci.
21. Riempi i biscotti "pieni" e chiudi con quelli forati precedentemente spolverati di zucchero a velo.
22. Lascia che la ganache finisca di cristallizzare e goditi!