

Giant Paas Tablet (framboos, citroen & chocolade)

Ingrédients

- 300g pure chocolade
- 100g framboos inspiratie
- 50g vloeibare room
- 10g neutrale honing
- 1 ei
- 40g suiker
- 45g citroensap
- 65g boter
- 90g amandelpuree
- 45g melkchocolade
- 70g verkruimelde dentelle crêpes

Préparation

1. Tweede recept voor Pasen dit jaar, het is een heerlijke tablet die je kunt genieten als dessert, als lekkernij bij de koffie door kleine vierkantjes te snijden, of als tussendoortje met een frisdrank!
2. Ik wilde natuurlijk een chocolade tablet, maar ook fris en fruitig, en ik hou van de combinatie framboos & citroen, dus de smaken waren snel gevonden.
3. Uiteraard kun je de schaal maken met de chocolade van jouw keuze, je moet gewoon de temperatuurbogen aanpassen.
4. Materiaal :Ik heb deze mal van PCB création gebruikt.
5. Dit is materiaal dat bestemd is voor professionals en dus niet per stuk verkocht wordt, als je dat nodig hebt kun je een andere mal gebruiken afhankelijk van de vorm die je aan je taart wilt geven.
6. Mini spatelIngrediënten :Ik heb de amandelpuree Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
7. Ik heb de chocolade Caraïbes en de framboos inspiratie van Valrhona : code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (geaffilieerd).
8. Bereidingstijd : 50 minuten tot 1 uurVoor een tablet van 18 cm lang & 4 cm hoog :De chocoladeschaal : pure chocolade Je zult niet alle chocolade gebruiken, maar het is gemakkelijker om de tablet te temperen en te gieten met een grotere hoeveelheid.
9. Je hoeft alleen maar de resterende chocolade te laten kristalliseren zodat je deze in een volgend recept kunt gebruiken.
10. Temper de chocolade, hiervoor zijn er twee opties : Laat hem de juiste temperatuurbogen volgen; voor pure chocolade moet je deze smelten op 50-55°C, dan afkoelen tot 28-29°C en vervolgens weer opwarmen tot 31-32°C, wat de gebruikstemperatuur is.
11. Of anders, een iets minder precieze maar eenvoudigere en snellere methode, de zaadtechniek: hiervoor smelt je 2/3 van je chocolade volledig zonder 50°C te overschrijden, en hak de rest in kleine stukjes.
12. Wanneer het grootste deel van de chocolade gesmolten is, voeg je de rest van de chocolade toe en meng je tot deze volledig gesmolten is.
13. Zodra de chocolade klaar is, giet je deze onmiddellijk in de mal zodat je het hele oppervlak bedekt.
14. Verwijder het overtollige chocolade, laat het een paar minuten kristalliseren en maak dan een tweede laag op dezelfde manier.
15. Laat het kristalliseren.

16. De framboos ganache : framboos inspiratie vloeibare room neutrale honing Verwarm de room met de honing.
17. Giet deze vervolgens over de gedeeltelijk gesmolten framboos inspiratie en mix tot je een gladde en glanzende ganache krijgt.
18. Laat het afkoelen tot kamertemperatuur en giet het dan in de chocoladeschaal (er moet een laag van 1 tot 1,5 cm dik zijn).
19. Plaats het in de koelkast zodat het volledig kan kristalliseren.
20. De lemon curd : 1 ei suiker De schil van 2 citroenen citroensap boter Meng de suiker met de citroenschil.
21. Voeg het ei toe, meng goed en voeg dan het citroensap toe.
22. Laat indikken op laag vuur terwijl je voortdurend roert.
23. Wanneer de room is ingedikt, laat je deze een paar minuten afkoelen van het vuur, voeg dan de in kleine stukjes gesneden boter toe.
24. Mix de room met een staafmixer gedurende een paar minuten tot deze goed glad is en de boter volledig is opgenomen.
25. Zoals bij de ganache, laat afkoelen en giet dan in de tablet en laat volledig afkoelen in de koelkast (of in de vriezer als je haast hebt).
26. De krokante amandel : amandelpuree melkchocolade verkruimelde dentelle crêpes Smelt de melkchocolade, voeg dan de amandelpuree en de verkruimelde dentelle crêpes toe.
27. Wanneer het mengsel goed homogeen is, spreid de krokante uit over de lemon curd, en zet het geheel weer in de koelkast of vriezer zodat het kan kristalliseren.
28. Vervolgens smelt je opnieuw een beetje pure chocolade om de tablet te sluiten.
29. Laat kristalliseren en haal uit de mal en geniet!