

Paaseieren (aardbei, framboos, citroen, mango, chocolade)

Ingrédients

- 50g zachte boter
- 50g bruine suiker
- 50g bloem
- 50g hazelnootpoeder
- 2 eetlepels suiker
- 1 scheutje limoensap
- 200g aardbeien
- 2 eetlepels suiker
- 1 scheutje citroensap
- 1 ei
- 40g suiker
- 45g citroensap
- 65g boter
- 50g frambozen inspiratie
- 5g vloeibare room
- 5g neutrale honing
- 50g melk
- 10g volle room
- 1g gelatine
- 15g suiker
- 17g eidooiers
- 200g room met 35% vet

Préparation

1. Derde en laatste recept voor Pasen dit jaar, kleine fruitige, chocoladeachtige en smakelijke eitjes voor het dessert van uw familiediners!
2. Ik heb verschillende versies gemaakt : - Dulcey schaal / limoen mousse / mango hart - Melkchocolade schaal / vanille mousse / hazelnootpasta hart - Pure chocolade schaal / limoen mousse / citroen hart - Witte chocolade schaal / oranjebloesem mousse / frambozen hart - Frambozen inspiratie schaal / vanille mousse / aardbeien hart Ik heb alle recepten hieronder gedetailleerd, aan u om te kiezen (of niet!)
3.) uw favorieten Als u haast heeft, kunt u ook kiezen voor kant-en-klare halve eitjes en deze vullen met verschillende hazelnootpasta's of jam, op deze manier hoeft u alleen de mousse te maken, evenals de streusel (maar zelfs voor de streusel kunt u kant-en-klare koekjesbrokjes gebruiken).
4. Het recept kan dus heel snel zijn of veel langer duren, afhankelijk van wat u verkiest te doen, maar in elk geval zouden deze kleine eitjes een indruk moeten maken op uw feesttafel Materiaal : Chocoladevormen voor de eitjes Ingrediënten :Ik heb hazelnootpoeder van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
5. Ik heb Oranjebloesem en vanille Norohy & de chocolade Caraïbes, Jivara, Dulcey, Ivoire en frambozen inspiratie van Valrhona : code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (geaffilieerd).
6. Bereidingstijd : 1u15 minimaal, meer als u kiest om meerdere smaken te maken Voor een tiental halve eitjes : Hazelnoot streusel : zachte boter bruine suiker bloem hazelnootpoeder Meng de zachte boter met de andere ingrediënten tot een homogeen deeg.
7. Vorm kleine stukjes, leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier en bak in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende ongeveer 20 tot 25 minuten.
8. Laat afkoelen en bewaar tot het monteren.
9. Chocolade schalen : Voor het maken van de schalen heeft u ongeveer chocolade per halve ei nodig.

10. Natuurlijk moet u een grotere hoeveelheid tempereren om de mallen te kunnen maken (bijvoorbeeld, voor 10 eitjes heeft u ongeveer chocolade nodig, maar u moet minstens chocolade tempereren).
11. Temper de chocolade, hiervoor zijn er twee opties : - Volg de juiste temperatuurcurve; voor pure chocolade moet deze worden gesmolten op 50-55°C, vervolgens afgekoeld worden tot 28-29°C om uiteindelijk weer op te warmen tot 31-32°C, wat de gebruikstemperatuur is.
12. - Of, een iets minder precieze maar eenvoudigere en snellere methode, de zaadmethode: hiervoor smelt u 2/3 van uw chocolade volledig zonder 50°C te overschrijden, en hak de rest in kleine stukjes.
13. Wanneer het grootste deel van de chocolade is gesmolten, voegt u de rest van de chocolade toe en mengt u tot deze volledig is gesmolten.
14. Zodra de chocolade klaar is, giet deze onmiddellijk in de mallen zodat de hele oppervlakte bedekt is.
15. Wacht één tot twee minuten en keer de mallen om en verwijder het overtollige voordat u laat kristalliseren.
16. Verwijder vervolgens de schalen en bewaar tot het monteren.
17. Mango hart : 1 mango 2 eetlepels suiker 1 scheutje limoensap Snijd de mango in kleine stukjes, bewaar een eetlepel apart, voeg dan de suiker en het limoensap toe aan de rest en laat op een laag vuur koken.
18. Wanneer de mango goed is ingekookt, mix deze dan tot een glad resultaat en bewaar in de koelkast.
19. Aardbeien hart : aardbeien 2 eetlepels suiker 1 scheutje citroensap Verwijder de kroontjes en snijd de aardbeien, voeg de suiker en citroen toe en laat op een laag vuur koken.
20. Net als de mango, wanneer het gekookt is, mix het voor een glad resultaat en bewaar in de koelkast.
21. Citroen hart : 1 ei suiker De schil van 2 citroenen citroensap boter U zult te veel hebben, maar het is moeilijk om de hoeveelheden te verminderen... u kunt de rest gebruiken in een taartje, invriezen of gewoon met een yoghurt eten.
22. Meng de suiker met de citroenschil.
23. Voeg het ei toe, meng goed, en voeg dan het citroensap toe.
24. Laat indikken op laag vuur terwijl u voortdurend roert.
25. Wanneer de crème is ingedikt, laat deze dan een paar minuten afkoelen van het vuur, voeg dan de in kleine stukjes gesneden boter toe.
26. Mix de crème met een staafmixer gedurende enkele minuten tot deze goed glad is en de boter volledig is opgenomen.
27. Bewaar in de koelkast.
28. Frambozen hart : frambozen inspiratie vloeibare room neutrale honing Verwarm de room met de honing.
29. Giet deze vervolgens over de gedeeltelijk gesmolten frambozen inspiratie en mix voor een gladde en glanzende ganache.
30. Laat deze afkoelen tot kamertemperatuur en giet deze dan in de chocolade schaal (er moet een laag van een dikte van 1 tot Mousse : melk volle room gelatine suiker eidooiers room met 35% vet Afhankelijk van de gekozen smaak: 1 vanillestokje, citroenschil van een gele of groene citroen, oranjebloesem Week de gelatine in koud water.
31. Verwarm de melk met de room en de gekozen smaak.
32. Klop de eidooiers met de suiker.
33. Giet de warme melk erover, en giet alles weer terug in de pan.
34. Kook op middelhoog vuur terwijl u constant roert tot de temperatuur 83°C bereikt.
35. Haal van het vuur, voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe als u bladgelatine gebruikt.
36. Laat de crème anglaise afkoelen in de koelkast.

37. Wanneer deze 30°C bereikt, klop de room op tot een niet te stevige slagroom.
38. Vouw deze voorzichtig door de crème, en ga verder met het monteren.
39. Montage : Op de bodem van de chocolade schalen, smeer een beetje mousse uit.
40. Voeg een beetje streusel toe.
41. Bedek met mousse en strijk het oppervlak glad.
42. Laat in de koelkast opstijven.
43. Wanneer de mousse is gekristalliseerd, maak dan de ruimte voor de "eidooier" vrij.
44. Vul met de aardbei, de mango (voor de mango, heb ik voor de compote een paar kleine blokjes verse mango toegevoegd), de citroen, de framboos of zelfs met hazelnootpasta en geniet ervan!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com