

Paasgebakjes (framboos, yuzu)

Ingrédients

- 90g poedersuiker
- 30g hazelnoot- of amandelpoeder
- 1 ei
- 150g T55 bloem
- 50g maïzena
- 150g frambozinspiratie
- 170g yuzu-inspiratie
- 110g volle room
- 50g melk
- 30g acaciahoning
- 60g zachte boter
- 90g poedersuiker
- 30g hazelnoot- of amandelpoeder
- 1 ei
- 150g T55 bloem
- 50g maïzena
- 150g frambozinspiratie
- 60g volle room
- 30g melk
- 15g acaciahoning
- 170g yzu-inspiratie
- 50g volle room
- 20g melk
- 15g acaciahoning

Préparation

1. Pasen komt eraan, dus hier is een eerste recept perfect voor een snack of als dessert met een lekkere aardbeisalade: koekjes in de vorm van paaseieren. Je kunt natuurlijk ook andere inspiratiebronnen (passievrucht en aardbei) of de chocolade van jouw keuze gebruiken om de ganache te maken; voor meer "realistische" versies zullen de passievrucht, yuzu en dulcey de visuele uitstraling hebben die het meest op een ei lijkt.
2. Materiaal :Ik heb de deegroller, de geperforeerde bakplaat, de bakmat & de spuitzakken van Guy Demarle gebruikt: gebruik de code FLAVIE10 bij inschrijving voor 10 korting op je eerste bestelling / commerciële samenwerking.
3. Ingrediënten :Ik heb de inspiratie framboos & yuzu van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affilié).
4. Ik heb de hazelnootpoeder van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet-affilié).
5. Bo shoppinglijst : zachte boter poedersuiker hazelnoot- of amandelpoeder 1 ei T55 bloem maïzena frambozinspiratie yuzu-inspiratie volle room melk acaciahoning QS poedersuiker Bereidingstijd : 45 minuten + 15 minuten bakken + minimaal 2 uur rust Voor ongeveer dertig koekjes : Zoet deeg : zachte boter poedersuiker hazelnoot- of amandelpoeder 1 ei T55 bloem maïzena Klop de zachte boter met de poedersuiker romig.
6. Voeg vervolgens het hazelnootpoeder toe en emulgeer met het ei.
7. Eindig met het toevoegen van de bloem en de maïzena, vorm een bal, druk deze plat en laat deze minimaal 1,5 uur in de koelkast rusten.
8. Rol het uit tot 2 mm dikte met de deegroller en snijd de koekjes met een uitsteekvorm.

9. Verwijder op de helft van de koekjes een cirkel in het midden om de dooier voor te stellen.
10. Plaats de koekjes op een bakmat en laat ze minimaal 2 uur in de koelkast.
11. Bak ze vervolgens 15 minuten op 170°C, ze moeten mooi goudbruin zijn.
12. Ganache frambozinspiratie : frambozinspiratie volle room melk acaciahoning QS poedersuiker Verwarm de melk, de room en de honing.
13. Laat de inspiratie langzaam smelten en giet de warme vloeistof eroverheen.
14. Mix met een staafmixer voor een gladde en glanzende ganache.
15. Laat het kristalliseren en doe het vervolgens in een spuitzak.
16. Vul de "volle" koekjes en sluit ze met de koekjes met een gat die eerder met poedersuiker zijn bestrooid.
17. Ganache yzu-inspiratie : yzu-inspiratie volle room melk acaciahoning QS poedersuiker Verwarm de melk, de room en de honing.
18. Laat de inspiratie langzaam smelten en giet de warme vloeistof eroverheen.
19. Mix met een staafmixer voor een gladde en glanzende ganache.
20. Laat het kristalliseren en doe het vervolgens in een spuitzak.
21. Vul de "volle" koekjes en sluit ze met de koekjes met een gat die eerder met poedersuiker zijn bestrooid.
22. Laat de ganache verder kristalliseren en geniet ervan!