

Lagenkoek in de stijl van een Paaskorf

Ingrédients

- 5 eieren
- 80g boter
- 320g suiker
- 325g bloem
- 13g bakpoeder
- 2 theelepels vanille-extract
- 1 snufje zout
- 782g vloeibare room met 35% vet
- 1 vanillestokje
- 18g glucose
- 18g invertsuiker of neutrale honing
- 203g chocolade Ivoire
- 200 tot 250g aardbeien
- 2 eieren
- 80g boter
- 75g suiker
- 80g bloem
- 6g bakpoeder
- 1 theelepel vanille-extract
- 1 snufje zout
- 150g vloeibare room met 35% vet
- 1 vanillestokje
- 18g glucose
- 18g invertsuiker of neutrale honing
- 203g chocolade Ivoire
- 387g volle room
- 3 eieren
- 245g suiker
- 245g bloem
- 245g volle room
- 7g bakpoeder
- 1 theelepel vanille-extract
- 200 tot 250g aardbeien

Préparation

1. Laatste paasrecept voor dit jaar, dit kleine dessert in de vorm van een mandje dat heel mooi zal staan op uw familietafel!
2. Het is vrij eenvoudig en snel te maken, en u kunt het nog verder vereenvoudigen door de madeleines niet te maken en ze te vervangen door kant-en-klare madeleines of andere lange koekjes zoals Fingers.
3. Na het proeven denk ik dat ik het liever met iets meer room in verhouding tot de cake had gehad, als u denkt dat dit ook voor u geldt, kunt u de molly cake iets kleiner maken en deze in 3 plakken snijden om er iets meer opgeklopte ganache en aardbeien tussen te doen, in dat geval verhoogt u de hoeveelheden van de opgeklopte ganache iets.
4. Ten slotte heb ik het versierd met konijntjes, maar natuurlijk zullen chocoladehennen en andere dieren of grote eieren ook een heel mooi effect hebben. Materiaal :Ik heb mijn Cooking Chef van Kenwood (met de haak) gebruikt om de chocolade te temperen, om de molly cake te bereiden & om de ganache op te kloppen: code FLAVIE = 3 accessoires naar keuze gratis bij de aankoop van een cooking chef / commerciële samenwerking.

5. Bakvorm voor molly cakelk heb de madeleinevorm, de gebogen spatel & de spuitzakken van Guy Demarle gebruikt: code FLAVIE10 om in te vullen bij registratie voor 10 korting bij de eerste bestelling / commerciële samenwerking.
6. Ingrediënten :Ik heb de vanille Norohy & de chocolade Ivoire van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affilié).
7. Ivoire Ongeveer chocolade (van uw keuze) 200 tot aardbeien Chocoladeversieringen: konijntjes, eieren, suiker eieren... Madeleines : 2 eieren boter suiker bloem bakpoeder 1 theelepel vanille-extract 1 snufje zout Smelt de boter en laat deze afkoelen.
8. Klop de eieren met de suiker, voeg dan de gezeefde bloem en het bakpoeder, het zout en de vanille toe.
9. Eindig met de gesmolten boter, meng goed en laat minstens 2 uur in de koelkast rusten.
10. Vul de vormen lichtjes om te voorkomen dat de madeleines te dik worden, en bak ze ongeveer 10 tot 15 minuten op 180°C.
11. Laat afkoelen en haal de madeleines uit de vorm.
12. Opgeklopte ganache met vanille : vloeibare room met 35% vet 1 vanillestokje glucose invertsuiker of neutrale honing chocolade Ivoire volle room Verwarm de kleine hoeveelheid room met de glucose, de invertsuiker en het vanillestokje dat u heeft uitgeschept.
13. Giet de warme vloeistof over de eerder gesmolten witte chocolade, in meerdere keren en goed mengen met de spatel na elke toevoeging om een mooie, gladde en glanzende ganache te krijgen.
14. Voeg tenslotte de grote hoeveelheid koude vloeibare room toe en mix met de staafmixer om de emulsie te perfectioneren.
15. Dek af met plasticfolie en laat minimaal 6 uur in de koelkast rusten, bij voorkeur een nacht.
16. Molly cake : 3 eieren suiker bloem volle room bakpoeder 1 theelepel vanille-extract Klop de eieren met de suiker tot ze wit worden en goed rijzen.
17. Voeg vervolgens de gezeefde bloem en het bakpoeder toe, klop nog een paar seconden.
18. Klop de volle room op tot slagroom met de vanille, voeg deze vervolgens toe aan het vorige mengsel.
19. Giet het beslag onmiddellijk in uw ingevette en met bakpapier beklede vorm, en bak het in de voorverwarmde oven op 160°C gedurende ongeveer 1 uur.
20. Haal de cake uit de oven, haal hem uit de vorm en wikkel hem in plasticfolie zodat hij lekker zacht blijft.
21. Handvat van chocolade : Ongeveer chocolade (van uw keuze) Ik heb mijn cooking chef gebruikt voor het temperen van de chocolade, als u niet bent uitgerust, kunt u de chocolade op twee verschillende manieren temperen: Volg de temperatuurlijn die op de verpakking staat Temperen door inzaaien: smelt 2/3 van uw chocolade langzaam, en hak ondertussen de rest fijn.
22. Wanneer de grote hoeveelheid chocolade volledig is gesmolten, voeg dan de rest van de gehakte chocolade toe en meng goed tot de chocolade homogeen is Ik had geen vorm, dus heb ik gewoon plasticfolie gebruikt om het handvat van mijn mandje te vormen; ik heb het daarna goed laten kristalliseren en een beetje geraspt voor een rustieker uitstraling.
23. Montage : 200 tot aardbeien De chocolade- en/of suikerdecoraties van uw keuze Snijd de bovenkant van de molly cake af om deze plat te maken.
24. Snijd het vervolgens in tweeën in de hoogte.
25. Klop de vanilleganache op tot deze de textuur van slagroom heeft.
26. Doe de opgeklopte ganache in een spuitzak en spuit een niet te dikke laag ganache op de eerste helft van de molly cake, evenals een rand rondom.
27. Voeg schijfjes aardbei toe.
28. Bedek met ganache, en weer enkele schijfjes aardbei.

29. Voeg de tweede helft van de molly cake toe.
30. Breng de opgeklopte ganache aan op de hele rand en strijk deze glad, zodat u de madeleines erop kunt plakken.
31. Spuit de rest van de ganache op de bovenkant van de madeleines met een spuitmondje voor kleine gebakjes.
32. Voeg dan de decoraties toe: konijntjes en chocolade-eieren, suiker eieren, aardbeien... en tenslotte het handvat van chocolade, voordat u gaat genieten!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com