

Giant påskeplate (bringebær, sitron & sjokolade)

Ingrédients

- 300g mørk sjokolade
- 100g bringebærinspirasjon
- 50g flytende krem
- 10g nøytral honning
- 1 egg
- 40g sukker
- 45g sitronsaff
- 65g smør
- 90g mandelpuré
- 45g melk sjokolade
- 70g knuste crêpes dentelles

Préparation

1. Andre oppskrift til påske i år, det er en deilig sjokoladeplate som kan nytes som dessert, som småkake til kaffen ved å kutte den i små firkanter, eller til et ettermiddagsmåltid med en kald drikke!
2. Jeg ønsket en sjokoladeplate, selvfølgelig, men også frisk og fruktig, og jeg elsker kombinasjonen av bringebær & sitron, så smakene var lett å finne.
3. Selvfølgelig kan du lage skallet med sjokoladen du ønsker, du må bare tilpasse tempereringskurven.
4. Utstyr :Jeg har brukt denne formen fra PCB création.
5. Dette er utstyr beregnet for profesjonelle, så det selges ikke enkeltvis, hvis nødvendig kan du bruke en annen form avhengig av hvilken form du ønsker å gi kaken din.
6. Mini skrå spatulaIngredienser :Jeg har brukt mandelpuré fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
7. Jeg har brukt sjokoladen Karibien og bringebærinspirasjon fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
8. Forberedelsestid: 50 minutter til 1 timeFor en plate på 18 cm lang & 4 cm høy:Sjokoladeskallet: mørk sjokolade Du vil ikke bruke all sjokoladen, men det er lettere å temperere og forme platen med en større mengde.
9. Du må bare la den gjenværende sjokoladen krystallisere for å kunne bruke den i en annen oppskrift.
10. Temperer sjokoladen, for dette er det to alternativer: Følg den tilpassede temperaturkurven; for mørk sjokolade, må den smeltes ved 50-55°C, deretter avkjøles til 28-29°C for til slutt å heves til 31-32°C, som er bruks temperaturen.
11. Eller, en litt mindre presis, men enklere og raskere metode, innsetting: for dette, smelt 2/3 av sjokoladen helt uten å overstige 50°C, og hakk resten i små biter.
12. Når den store delen av sjokoladen er smeltet, tilsett resten av sjokoladen og bland til den er helt smeltet.
13. Så snart sjokoladen er klar, hell den umiddelbart i formen for å dekke hele overflaten.
14. Fjern overskuddet av sjokolade, la den krystallisere i noen minutter, og lag et andre lag på samme måte.
15. La den krystallisere.
16. Bringebærganache: bringebærinspirasjon flytende krem nøytral honning Varm opp kremen med honningen.
17. Hell deretter over den delvis smeltede bringebærinspirasjonen og miks for å oppnå en glatt og skinnende ganache.

18. La den avkjøles til romtemperatur, og hell den deretter i sjokoladeskallet (det må være et lag med en tykkelse på 1 til 1,5 cm).
19. Plasser den i kjøleskapet for å krystallisere helt.
20. Lemon curd: 1 egg sukker Skallet fra 2 sitroner sitronsaft smør Bland sukkeret med sitronskallet.
21. Tilsett egget, bland godt, og tilsett deretter sitronsaften.
22. La det tykne på lav varme mens du rører kontinuerlig.
23. Når kremen har tyknet, la den avkjøles i noen minutter utenfor varmen, og tilsett deretter smøret kuttet i små biter.
24. Miks kremen med en stavmikser i noen minutter til den er helt glatt og smøret er helt innarbeidet.
25. Som med ganachen, la den avkjøles og hell deretter i platen og la den avkjøles helt i kjøleskapet (eller fryseren hvis du har det travelt).
26. Sprø mandel: mandelpuré melk sjokolade knuste crêpes dentelles Smelt melk sjokoladen, tilsett deretter mandelpuréen og de knuste crêpes dentelles.
27. Når blandingen er godt homogen, spre sprøheten over lemon curd, og sett alt tilbake i kjøleskapet eller fryseren for å krystallisere.
28. Deretter, smelt litt mørk sjokolade forsiktig for å kunne lukke platen.
29. La den krystallisere, fjern den fra formen og nyt!