

Påskeegg (jordbær, bringebær, sitron, mango, sjokolade)

Ingrédients

- 50g mykt smør
- 50g brunt sukker
- 50g mel
- 50g hasselnøttpulver
- 2 spiseskjeer sukker
- 1 skvett limejuice
- 200g jordbær
- 2 spiseskjeer sukker
- 1 skvett sitronjuice
- 1 egg
- 40g sukker
- 45g sitronjuice
- 65g smør
- 50g bringebærinspirasjon
- 5g flytende krem
- 5g nøytral honning
- 50g melk
- 10g hel krem
- 1g gelatin
- 15g sukker
- 17g eggeplommer
- 200g krem med 35% fett

Préparation

1. Tredje og siste oppskrift for påsken i år, små fruktige, sjokoladefylte og deilige egg til dessert for familiemåltidene deres!
2. Jeg har laget flere versjoner : - Dulcey skall / lime mousse / mangohjerte - Melkesjokolade skall / vaniljemousse / sjokoladepålegg hjerte - Mørk sjokolade skall / lime mousse / sitronhjerte - Hvit sjokolade skall / appelsinblomst mousse / bringebærhjerte - Bringebærinspirert skall / vaniljemousse / jordbærhjerte Jeg har detaljert alle oppskriftene nedenfor, det er opp til dere å velge (eller ikke!)
3.) deres favoritter Hvis dere har det travelt, kan dere også bruke halvferdige egg fra butikken og fylle dem med forskjellige sjokoladepålegg eller syltetøy, på denne måten trenger dere bare å lage moussen, samt streuselen (men selv for streuselen kan dere bruke ferdigkjøpte småkakebiter).
4. Oppskriften kan derfor være veldig rask eller mye lengre avhengig av hva dere foretrekker å gjøre, men i alle tilfeller bør disse små eggene gjøre inntrykk på festbordet deres Utstyr : Sjokoladeformer for egg Ingredienser :Jeg har brukt hasselnøttpulver fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
5. Jeg har brukt Appelsinblomst og vanilje Norohy & sjokoladene Karibien, Jivara, Dulcey, Ivory og bringebærinspirert fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
6. Forberedelsestid : 1t15min minimum, mer hvis du velger å lage flere smakerFor omtrent ti halv-egg : Hasselnøttstreusel : mykt smør brunt sukker mel hasselnøttpulver Bland det myke smøret med de andre ingrediensene til du får en jevn deig.
7. Form små biter, legg dem på et brett dekket med bakepapir og stek i en forvarmet ovn på 180°C i omtrent 20 til 25 minutter.
8. La oss avkjøle og sette til side til montering.
9. Chokolade skall : For å lage skallene, trenger du omtrent sjokolade per halv-egg.

10. Selvfølgelig må du temperere en større mengde for å kunne lage formene (for eksempel, for 10 egg, trenger du omtrent sjokolade, men du må temperere minst sjokolade).
11. Temperer sjokoladen, for dette er det to alternativer : - Følg den tilpassede temperaturkurven; for mørk sjokolade, må du smelte den til 50-55°C, deretter kjøle den ned til 28-29°C for til slutt å varme den opp til 31-32°C, som er bruks temperaturen.
12. - 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.
13. Når den store delen av sjokoladen er smeltet, tilsett resten av sjokoladen og bland til den er helt smeltet.
14. Så snart sjokoladen er klar, hell den umiddelbart i formene for å dekke hele overflaten.
15. Vent ett til to minutter, snu formene og fjern overskuddet før du lar det krystallisere.
16. Deretter, ta ut skallene og sett til side til montering.
17. Mango hjerte : 1 mango 2 spiseskjeer sukker 1 skvett limejuice Kutt mangoen i små biter, behold en spiseskje til side, tilsett sukkeret og limejuicen i resten og kok på lav varme.
18. Når mangoen er godt kokt, miks den for å få et jevnt resultat og oppbevar i kjøleskapet.
19. Jordbær hjerte : jordbær 2 spiseskjeer sukker 1 skvett sitronjuice Fjern stilkene og skjær jordbærene, tilsett sukkeret og sitronen og kok på lav varme.
20. Som mangoen, når det er kokt, miks for et jevnt resultat og oppbevar i kjøleskapet.
21. Sitron hjerte : 1 egg sukker Skallene fra 2 sitroner sitronjuice smør Du vil ha for mye, men det er vanskelig å redusere mengdene... du kan bruke resten i en terte, fryse den eller bare spise den med yoghurt.
22. Bland sukkeret med sitronskallene.
23. Tilsett egget, bland godt, og deretter tilsett sitronjuicen.
24. La det tykne på lav varme mens du rører hele tiden.
25. Når kremen har tyknet, la den avkjøle i noen minutter utenfor varmen, og tilsett deretter smøret kuttet i små biter.
26. Miks kremen med en stavmikser i noen minutter til den er helt jevn og smøret er helt innarbeidet.
27. Oppbevar i kjøleskapet.
28. Bringebær hjerte : bringebærinspirasjon flytende krem nøytral honning Varm opp kremen med honningen.
29. Deretter, hell dem over den delvis smeltede bringebærinspirasjonen og miks for å få en jevn og glansfull ganache.
30. La den avkjøle til romtemperatur før du heller den i sjokoladeformen (det må være et lag med en tykkelse på 1 til Mousse : melk hel krem gelatin sukker eggeplommer krem med 35% fett Avhengig av valgt smak: 1 vaniljestang, skall av sitron (gul eller grønn), appelsinblomst Legg gelatinen i kaldt vann for å rehydrere.
31. Varm opp melken med kremen og den valgte smaken.
32. Pisk eggeplommene med sukkeret.
33. Hell den varme melken over, og hell alt tilbake i kasserollen.
34. Kok på middels varme mens du rører konstant til du når en temperatur på 83°C.
35. Ta av varmen, tilsett den rehydrerte og pressede gelatinen hvis du bruker gelatinplater.
36. La vaniljesausen avkjøle i kjøleskapet.
37. Når den når 30°C, pisk kremfløten til en ikke for fast krem.
38. Inkorporer den forsiktig i kremen, og gå videre til montering.
39. Montering : I bunnen av sjokoladeformene, spre litt mousse.

40. Tilsett litt streusel.
41. Dekk med mousse og glatt ut overflaten.
42. La stå i kjøleskapet.
43. Når moussen har stivnet, grav ut plassen for "eggeplommen".
44. Fyll med jordbær, mango (for mangoen, før kompotten la jeg noen små terninger fersk mango), sitron, bringebær eller til og med sjokoladepålegg og nyt!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com