

Sitronmarengspai

Ingrédients

- 180g smør, myknet
- 115g melis + 3 spiseskjeer
- 55g hasselnøttpulver
- 4 egg
- 60g eggehvite
- 150g hvetemel T55
- 63g maisenna + 3 spiseskjeer
- 355g sukker
- 2,5g agar agar
- 195g sitronsaft
- 15g melk
- 10g gelatin
- 40g glukosesirup
- 60g smør, myknet
- 90g melis
- 30g hasselnøttpulver
- 1 egg
- 150g hvetemel T55
- 50g maisenna
- 225g vann
- 50g sukker
- 2,5g agar agar
- 100g sitronsaft
- 10g gelatin
- 200g sukker
- 40g glukosesirup
- 60g eggehvite
- 60g vann
- 25g smør, myknet
- 25g melis
- 25g hasselnøttpulver
- 5g maisenna
- 15g melk
- 3 egg
- 105g sukker
- 8g maisenna
- 95g sitronsaft
- 95g smør

Préparation

1. Og hvis vi endret litt på sitronmarengskaken?
2. Her er min sitronkake, denne gangen med skum.
3. Jeg har valgt å lage skummet på forhånd og dekorere kaken med små terninger, men du kan også lage det i siste liten og sprøyte eller smøre det direkte på kaken, som med italiensk marengs.
4. Jeg har brukt hasselnøtt til den søte deigen og hasselnøttkremen fordi jeg elsker kombinasjonen med sitron, men du kan lage en mandel- eller pistasjversjon etter smakene dine. Til slutt er sitrongelé ikke obligatorisk, men det gir en ekstra syrlighet som balanserer skummet godt!
5. Utstyr: Oval form De Buyer Microplane zester Jeg har brukt min Cooking Chef fra Kenwood for skummet: kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved kjøp av en cooking chef / kommersiell samarbeid.

6. Jeg har brukt kjevle, perforert plate, bøyd spatula fra Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 ved registrering for 10 % i rabatt ved første bestilling / kommersiell samarbeid.
7. Ingredienser: Jeg har brukt hasselnøttpulver Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
8. Handleliste: smør, myknet melis + 3 spiseskjeer hasselnøttpulver 4 egg eggehvite hvetemel T55 maisenna + 3 spiseskjeer sukker 2, agar agar sitronsaft melk Skallene fra 9 sitroner gelatin glukosesirup Forberedelsestid: 1 t 15 + 25 minutter steking + minimum 4 timers hvile For en kake som er 30 cm lang / 8 personer: Søt hasselnøttdeig: smør, myknet melis hasselnøttpulver 1 egg hvetemel T55 maisenna Krem smøret med melisen.
9. Deretter tilsetter du hasselnøttpulveret og emulgerer med egget.
10. Avslutt med å tilsette melet og maisenna, form en ball, trykk den flat og la den hvile i kjøleskapet i minst 1 time og 30 minutter.
11. Til slutt, kjevle den ut til 2 mm tykkelse og trykk den inn i kakeformen.
12. La den hvile i kjøleskapet i minst 2 timer, helst hele natten.
13. Sitrongelé: vann sukker 2, agar agar sitronsaft Skallene fra 3 sitroner, finhakket Du vil ha for mye gelé, men det er vanskelig å redusere mengden.
14. Bland sukkeret og agar agar.
15. Varm opp vannet og hell sukkeret over.
16. Bland godt, kok opp og la det koke i 2 til 3 minutter.
17. Fjern fra varmen, tilsett sitronsaft og skall, hell deretter i en form og sett i kjøleskapet for å la geléen stivne.
18. Sitronmarengs: gelatin sukker glukosesirup eggehvite vann Skallene fra 2 sitroner For finishing: 3 spiseskjeer maisenna + 3 spiseskjeer melis Hvis du bruker gelatinplater: legg gelatinplatene i en bolle med kaldt vann for å mykne, og når de er mykne, sil dem og smelt dem i vannbad eller mikrobølgeovn.
19. Hvis du bruker gelatinpulver: hydrere det i vann, og smelt det i noen sekunder i mikrobølgeovnen.
20. I en kjele, lag en sirup med vannet, sukkeret og glukosesirupen.
21. Når sirupen når 115°C, begynn å piske eggehviten.
22. Når sirupen når 130°C, hell den over de piskede eggehviten mens du fortsetter å piske med en elektrisk visp.
23. Tilsett deretter den smeltede gelatinen og sitronskallene og pisk igjen i noen minutter.
24. Kle en firkantet eller rektangulær form med bakepapir eller plastfolie lett smurt, hell deretter skummet i formen og glatt ut overflaten.
25. La skummet stivne i romtemperatur i minst 4 timer.
26. Deretter, skjær små terninger og dryss dem med blandingen av melis & maisenna.
27. Hasselnøttkrem & sitronskall: smør, myknet melis hasselnøttpulver maisenna melk Skallene fra 1 sitron Bland smøret med melisen, hasselnøttpulveret og maisenna, tilsett deretter melken og skallene.
28. Smør kremen over bunnen av kaken.
29. Stek i 20 til 25 minutter ved 170°C.
30. La den avkjøle.
31. Sitronsaus: 3 egg sukker Skallene fra 3 sitroner maisenna sitronsaft smør Bland sukkeret med sitronskallene.
32. Pisk sammen med eggene og deretter maisenna.
33. Tilsett sitronsaften og la det tykne over middels varme mens du rører kontinuerlig.
34. Fjern fra varmen og tilsett smøret i små biter.

35. Kjør med en stavmikser for å få en jevn og emulgert krem.
36. Deretter kan du enten la den avkjøle i en beholder, dekket med plastfolie, før du fyller kaken, eller helle den direkte på den avkjølte kaken og sette alt i kjøleskapet.
37. Montering & finishing: Demonter sitrongeléen og skjær små terninger.
38. Kjør resten med en stavmikser.
39. Og smør et tynt lag over sitronkremen.
40. Dekorér med terningene av skum og sitrongelé før du nyter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com