

Påskekjeks (bringebær, yuzu)

Ingrédients

- 90g melis
- 30g hasselnøtt- eller mandelmel
- 1 egg
- 150g hvetemel T55
- 50g maizena
- 150g bringebær-inspirasjon
- 170g yuzu-inspirasjon
- 110g hel fløte
- 50g melk
- 30g akasiehonning
- 60g mykt smør
- 90g melis
- 30g hasselnøtt- eller mandelmel
- 1 egg
- 150g hvetemel T55
- 50g maizena
- 150g bringebær-inspirasjon
- 60g hel fløte
- 30g melk
- 15g akasiehonning
- 170g yuzu-inspirasjon
- 50g hel fløte
- 20g melk
- 15g akasiehonning

Préparation

1. Påske nærmer seg, så her er en første oppskrift perfekt for en ettermiddagsmat eller dessert sammen med en god jordbærsalat: smørbrød i påskeegg-stil Du kan selvfølgelig bruke andre inspirasjoner (pasjonsfrukt og jordbær) eller sjokoladen du ønsker for å lage ganachen; for mer "realistiske" versjoner, vil pasjonsfrukt, yuzu-inspirasjonen og dulcey ha det utseendet som ligner mest på et egg.
2. Utstyr: Jeg har brukt kjevle, perforert plate, bakeunderlag & sprøyteposer fra Guy Demarle: rabattkode FLAVIE10 ved registrering for 10 i gave ved første bestilling / kommersiell samarbeid.
3. Ingredienser: Jeg har brukt inspirasjonene bringebær & yuzu fra Valrhona: rabattkode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
4. Jeg har brukt hasselnøttpulver fra Koro: rabattkode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
5. Handleliste: mykt smør melis hasselnøtt- eller mandelmel 1 egg hvetemel T maizena bringebær-inspirasjon yuzu-inspirasjon hel fløte melk akasiehonning QS melis Forberedelsestid: 45 minutter + 15 minutter steketid + minimum 2 timers hvile For omtrent tretti småkaker: Sõt deig: mykt smør melis hasselnøtt- eller mandelmel 1 egg hvetemel T55 maizena Krem smøret med melisen.
6. Deretter tilsetter du hasselnøttpulveret og emulgerer med egget.
7. Avslutt med å tilsette hvetemelet og maizena, form en ball, trykk den flat og la den hvile i kjøleskapet i minst 1 time og 30 minutter.
8. Til slutt, kjevle den ut til 2 mm tykkelse med kjevlen og skjær ut småkakene med en kakeutstikker.
9. På halvparten av dem, fjern en sirkel i midten for å representere eggeplommen.
10. Plasser småkakene på et bakeunderlag og la dem hvile i kjøleskapet i minimum 2 timer.

11. Deretter steker du dem i 15 minutter ved 170°C, de skal være godt gyldne.
12. Ganache bringebær-inspirasjon: bringebær-inspirasjon hel fløte melk akasiehonning QS melis Varm opp melk, fløte og honning.
13. Smelt forsiktig inspirasjonen og hell den varme væsken over.
14. Kjør med stavmikser for å få en glatt og blank ganache.
15. La den krystallisere seg, og hell den deretter i en sprøytepose.
16. Fyll de "hele" småkakene og lukk dem med de som har hull, som tidligere er drysset med melis.
17. Ganache yuzu-inspirasjon: yuzu-inspirasjon hel fløte melk akasiehonning QS melis Varm opp melk, fløte og honning.
18. Smelt forsiktig inspirasjonen og hell den varme væsken over.
19. Kjør med stavmikser for å få en glatt og blank ganache.
20. La den krystallisere seg, og hell den deretter i en sprøytepose.
21. Fyll de "hele" småkakene og lukk dem med de som har hull, som tidligere er drysset med melis.
22. La ganachen krystallisere ferdig og nyt!