

Gigantyczna tabliczka wielkanocna (malina, cytryna i czekolada)

Préparation : 50 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 300g czekolady gorzkiej
- 100g inspiracji maliny
- 50g mietany p ynnnej
- 10g miodu neutralnego
- 1 jajko
- 40g cukru
- 45g soku z cytryny
- 65g mas a
- 90g puree migda owego
- 45g czekolady mlecznej
- 70g pokruszonych chrupi cych nale ników

Préparation

1. Drugi przepis na Wielkanoc w tym roku to smakowita tabliczka, któr łmo na poda łjako deser, s odk przez sk łdo kawy, kroj c na ma e kwadraty, lub jako podwieczorek z zimnym napojem!
2. Oczywi cie chcia em, eby to by a czekoladowa tabliczka, ale tak e wie a i owocowa, a uwielbiam po czenie maliny & cytryny, wi c smaki by y oczywiste.
3. Oczywi cie, mo ecie wykona łskorupk łz wybranej przez siebie czekolady, wystarczy dostosowa łkrzyw temperowania.
4. Sprz t:U y em tej formy od firmy PCB tworzenie.
5. Jest to sprz ł przeznaczony dla profesjonalistów, dlatego nie jest sprzedawany pojedynczo, je li potrzebujecie, mo ecie u y łinnej formy zale nie od kszta tu, jaki chcecie nada łswojemu ciastu.
6. Mini opatka k towaSk adniki:U y em puree migda owego Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zni ki na ca y asortyment (niepowi zane).
7. U y em czekolady Caraïbes i inspiracji maliny od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zni ki na ca y asortyment (powi zane).
8. Czas przygotowania: 50 minut do odzinyNa tabliczk łto d ugo ci 18 cm & wysoko ci 4 cm:Skorupka z czekolady: czekolady gorzkiej Nie zu yjecie ca ej czekolady, ale atwiej jest temperowa łi odla łtabliczk łz wi ksz łilo ci .
9. Wystarczy, e pozwolicie zestaleniu si łpozosta ej czekolady, aby móc j łu y łw kolejnej recepturze.
10. Temperujcie czekolad , do tego macie dwie opcje: Post pujcie zgodnie z odpowiedni łkrzyw łtemperatury; w przypadku czekolady gorzkiej nale y j łstopi łdo 50-55°C, nast pnie sch odzi łdo 28-29°C, a na ko cu podgrza łdo 31-32°C, która jest temperatur łu ycia.
11. Albo metoda nieco mniej precyzyjna, ale prostsza i szybsza, zaszczepienie: do tego ca kowicie rozpu cie 2/3 czekolady, nie przekraczaj c 50°C, a reszta posiekajcie na ma e kawa ki.
12. Kiedy wi kszo łczekolady si łrozpu ci, dodajcie reszt łczekolady i mieszajcie, a łca kowicie si łrozpu ci.
13. Gdy czekolada jest gotowa, wlejcie j łod razu do formy, aby pokry łca łpowierzchni .
14. Usu cie nadmiar czekolady, pozwłcie zestaleniu si łprzez kilka minut, a potem zróbcie drug łwarstw łw ten sam sposób.
15. Pozwłcie zestaleniu si .
16. Ganache malinowe: inspiracji maliny mietany p ynnnej miodu neutralnego Podgrzejcie mietan łz miodem.

17. Następnie wlejcie je na czysto roztopioną inspirację śmietany i zmiksujcie, aby uzyskać gładką białą masę ganache.
18. Pozwólcie jej ostygnąć w temperaturze pokojowej, a następnie wlejcie ją do skorupki z czekolady (nałóżcie warstwę o grubości 1 do 1,5 cm).
19. Umieśćcie ją w lodówce, aby całkowicie zastygła.
20. Lemon curd: 1 jajko cukru Skórki z 2 cytryn soku z cytryny masło Wymieszajcie cukier z skórkami z cytryny.
21. Dodajcie jajko, dobrze wymieszajcie, a następnie dodajcie sok z cytryny.
22. Zagotujcie na małym ogniu, ciasto mieszajcie.
23. Gdy krem zgęstnieje, pozwólcie mu ostygnąć przez kilka minut poza ogniem, a następnie dodajcie masło pokrojone na małe kawałki.
24. Zblendujcie krem zanurzeniowym mikserem przez kilka minut, a następnie dodajcie, a masło całkowicie zastygnie.
25. Podobnie jak w przypadku ganache, pozwólcie ostygnąć, a następnie wlejcie do tabliczki i całkowicie zastygnie w lodówce (lub w zamrażarce, jeśli się spieszy).
26. Chrupkość migdałów: puree migdałowe czekolady mlecznej pokruszonych chrupiących naleśników Roztopcie czekoladę mleczną, następnie dodajcie puree migdałowe i pokruszone naleśniki.
27. Gdy mieszanka jest jednolita, rozsmarujcie chrupkość na lemon curd, a następnie umieśćcie wszystko w lodówce lub zamrażarce, aby całkowicie zastygła.
28. Następnie ponownie delikatnie rozpuśćcie trochę gorzkiej czekolady, aby zamknąć tabliczkę.
29. Pozwólcie zastygnąć, a następnie wyjmijcie i smacznego!