

Wielkanocne jajka (truskawka, malina, cytryna, mango, czekolada)

Ingrédients

- 50g masła (w temperaturze pokojowej)
- 50g cukru trzcinowego
- 50g maki
- 50g proszku z orzechów laskowych
- 2 ½ ki cukru
- 1 filianka soku z limonki
- 200g truskawek
- 2 ½ ki cukru
- 1 filianka soku z cytryny
- 1 jajko
- 40g cukru
- 45g soku z cytryny
- 65g masła
- 50g inspiracji z maliny
- 5g mietany kremówki
- 5g miodu neutralnego
- 50g mleka
- 10g mietany kremówki
- 1g elastyny
- 15g cukru
- 17g ółek jaj
- 200g mietany 35% tłuszczu

Préparation

1. Trzeci i ostatni przepis na Wielkanoc w tym roku, małe owocowe, czekoladowe i smakowite jajka na deser dla waszych rodzinnych posiłków!
2. Zrobiłam kilka wersji: - Muszla dulcey / mus z limonki / serce mango - Muszla z mlecznej czekolady / mus waniliowy / serce z masy do smarowania - Muszla z ciemnej czekolady / mus z limonki / serce cytrynowe - Muszla z białej czekolady / mus z kwiatem pomara czy / serce z maliny - Muszla inspiracja malina / mus waniliowy / serce z truskawki Opisałam wszystkie przepisy poniżej, to do Ciebie należy wybór (lub nie!)
3.) Twoich ulubionych Jeśli si nie pieszysz, masz także możliwość użycia komercyjnych półek i wypełnienia ich różnymi masami do smarowania lub daniem, w ten sposób pozostanie Ci tylko wykonanie musu i streuselu (ale nawet do streuselu możesz użyć pokruszonych ciasteczek komercyjnych).
4. Przepis można wykonać bardzo szybko lub znacznie dłużej w zależności od tego, co wolisz zrobić, ale w każdym przypadku te małe jajka powinny zrobić twarde na twoim własnym stole Spręż: Formy do czekolady na jajka Składniki: Użyłam proszku z orzechów laskowych Koro : kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie jest to afiliacja).
5. Użyłam kwiatu pomara czy i wanilii Norohy & czekolad Caraïbes, Jivara, Dulcey, Ivoire i inspiracja malina z Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliacja).
6. Wymieszaj masło z pozostałymi składnikami, a także uzyskania jednolitej masy.
7. Utwórz małe kawałki, umieść je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 20 do 25 minut.
8. Pozwól wystygnąć i odłóż do montażu.
9. Aby zrobić muszle, będziesz potrzebować trochę czekolady na półkę.
10. Oczywiście, musisz zahartować swój kształt, aby móc robić ledy (np.

11. na 10 jajek potrzebne będzie około czekolady, ale trzeba zahartować co najmniej).
12. Zahartuj czekoladę, w tym celu, masz dwie opcje: - Zrób to, stosując odpowiednią temperaturę; dla ciemnej czekolady rozpuść ją do 50-55°C, potem schłódź do 28-29°C, a następnie podgrzej do 31-32°C, co jest temperaturą utwardzania.
13. - Lub inną, mniej precyzyjną, ale prostą i szybszą metodą, nasionkowania: rozpuść całkowicie 2/3 czekolady, nie przekraczając 50°C, a resztę posiekaj na małe kawałki.
14. Gdy wiążą czekoladę jest roztopiona, dodaj resztę i mieszaj, a całkowicie się rozpuści.
15. Gdy czekolada jest gotowa, wlej ją jednocześnie do form w taki sposób, aby wypełnić całą powierzchnię.
16. Poczekaj jedną do dwóch minut, potem odwróć formy i usuń nadmiar, zanim pozwolisz im się skryształizować.
17. Następnie wyjmij muszle z form i odłóż na pół godziny do momentu montażu.
18. Serce z mango: 1 mango 2 łyżki cukru 1 filiżanka soku z limonki Pokrój mango na małe kawałki, trzymaj jedną łyżkę w ręku, a resztę dodaj z cukrem i sokiem z limonki i gotuj na małym ogniu.
19. Gdy mango się dobrze skompoczuje, zblenduj je, aby uzyskać gładką konsystencję, i przechowuj w lodówce.
20. Usuń szypułki z truskawek i pokrój je, dodaj cukier i sok z cytryny i gotuj na małym ogniu.
21. Jak w przypadku mango, gdy się ugotuje, zblenduj do uzyskania gładkiej konsystencji i przechowuj w lodówce.
22. Będzie miażdżące, ale trudno jest zredukować ilość.
23. Możesz użyć śmietany na tartalę, zamrozi ją lub po prostu zjeść jogurtem.
24. Wymieszaj cukier z skórkami cytryny.
25. Dodaj jajko, dobrze wymieszaj, potem dodaj sok z cytryny.
26. Zagotuj na małym ogniu, ciągle mieszaj.
27. Kiedy krem zgęstnieje, pozwól mu ostygnąć na kilka minut po zdjęciu z ognia, potem dodaj masło pokrojone na małe kawałki.
28. Zblenduj krem z blenderem zanurzeniowym na kilka minut, a będzie gładki, a masło całkowicie wchłonie.
29. Przechowuj w lodówce.
30. Podgrzej śmietanę z miodem.
31. Następnie wlej na ciepło roztopioną śmietanę i zblenduj, aby uzyskać gładką i błyszczącą śmietanę.
32. Umieść elastynę do nawodnienia w zimnej wodzie.
33. Podgrzej mleko ze śmietaną i wybranym smakiem.
34. Ubij śmietanę z cukrem.
35. Wlej ciepłe mleko na nie, a potem z powrotem do garnka.
36. Gdy osiągnie 83°C, zdejmij z ognia, dodaj nawodnioną elastynę i wyciśnij, jeśli używasz elastyny w listkach.
37. Schłódź krem angielski w lodówce.
38. Gdy osiągnie 30°C, ubij śmietanę na krem nieco mniej sztywno.
39. Wlej ją delikatnie do kremu, potem idź do montażu.
40. Montaż: Na dno muszli z czekolady rozprowadź trochę masy.
41. Dodaj trochę streuselu.
42. Przykryj muszlą i wyładuj powierzchnię.
43. Pozwól ustawić się w lodówce.
44. Gdy maso zastygnie, wykop miejsce na "oko jaja".
45. Nadziej truskawkę, mango (przed kompotem z mango dodałam kilka małych kostek wiejskiego mango),

cytryn , malin 1lub jeszcze mas 1do smarowania i ciesz si !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com