

Ciasteczka wielkanocne (malina, yuzu)

Ingrédients

- 90g cukru pudru
- 30g mielonych orzechów laskowych lub migdałów
- 1 jajko
- 150g m ki T55
- 50g skrobi kukurydzianej
- 150g inspiracji malinowej
- 170g inspiracji yuzu
- 110g mietany 30%
- 50g mleka
- 30g miodu akacjowego
- 60g masła w temperaturze pokojowej
- 90g cukru pudru
- 30g mielonych orzechów laskowych lub migdałów
- 1 jajko
- 150g m ki T55
- 50g skrobi kukurydzianej
- 150g inspiracji malinowej
- 60g mietany 30%
- 30g mleka
- 15g miodu akacjowego
- 170g inspiracji yuzu
- 50g mietany 30%
- 20g mleka
- 15g miodu akacjowego

Préparation

1. Witaj Wielkanocne si! Zbliżaj, witajcie pierwszy przepis idealny na podwieczorek lub na deser w towarzystwie pysznej sałatki truskawkowej: ciasteczka w kształcie jajek wielkanocnych. Oczywiście możecie użyć innych inspiracji (marakuja i truskawka) lub czekolady według waszego wyboru do przygotowania ganache; dla bardziej „realistycznych” wersji, inspiracja marakuj, inspiracja yuzu i dulcey będzie najbardziej zbliżony do jajka.
2. Sprzyjcie nam w zakupach do ciasta, blachy perforowanej, maty do pieczenia & worków do dekoracji Guy Demarle: kod polecający FLAVIE10 do podania przy rejestracji, aby otrzymać 110 € rabatu przy pierwszym zamówieniu / współpracy komercyjnej.
3. Składniki: Użyjcie inspiracji malinowej & yuzu od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (partner).
4. Użyjcie mielonych orzechów laskowych Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (niepartner).
5. Lista zakupów: masło w temperaturze pokojowej cukru pudru mielonych orzechów laskowych lub migdałów 1 jajko m ki T skrobi kukurydzianej inspiracji malinowej inspiracji yuzu mietany 30% mleka miodu akacjowego QS cukru pudru Czas przygotowania: 45 minut + 15 minut pieczenia + minimum odziny odpoczynku Dla około trzydziestu ciasteczek: Ciasto kruche: masło w temperaturze pokojowej cukru pudru mielonych orzechów laskowych lub migdałów 1 jajko m ki T55 skrobi kukurydzianej Utrzymaj masło z cukrem pudrem.
6. Następnie dodaj mielone orzechy laskowe, a następnie wymieszaj z jajkiem.
7. Na koniec dodaj młotki skrobi kukurydzianej, uformuj kulę, spłaszcz ją i odstaw do lodówki na co najmniej 1 godzinę.

8. Na koniec rozwałkuj ciasto na grubość 2 mm za pomocą wałka z pierścieniami i wytnij ciasteczka za pomocą foremki.
9. Na powierzchni z nich wytnij okrąg w środku, aby reprezentować oko.
10. Umieść ciasteczka na blasze do pieczenia i odstaw do lodówki na minimum godzinę.
11. Następnie piecz je przez 15 minut w temperaturze 170°C, powinny być dobrze zoczone.
12. Ganache z inspiracją malinową: inspiracji malinowej mietany 30% mleka miodu akacjowego QS cukru pudru Podgrzej mleko, mietaj miód.
13. Powoli rozpuść inspirację i wlej gorący płyn na wierzch.
14. Zmiksuj za pomocą blendera ręcznego, aby uzyskać gładką i błyszczącą ganache.
15. Pozwól, aby ganache stała, a następnie przełóż do worka do dekoracji.
16. Napełnij „pętle” ciasteczka i zamknij je z „dziurawymi”, wcześniej posypanymi cukrem pudrem.
17. Ganache z inspiracją yuzu: inspiracji yuzu mietany 30% mleka miodu akacjowego QS cukru pudru Podgrzej mleko, mietaj miód.
18. Powoli rozpuść inspirację i wlej gorący płyn na wierzch.
19. Zmiksuj za pomocą blendera ręcznego, aby uzyskać gładką i błyszczącą ganache.
20. Pozwól, aby ganache stała, a następnie przełóż do worka do dekoracji.
21. Napełnij „pętle” ciasteczka i zamknij je z „dziurawymi”, wcześniej posypanymi cukrem pudrem.
22. Pozwól ganache całkowicie wystygnąć i delektuj się smakiem!