

Tort warstwowy w stylu koszyka wielkanocnego

Ingrédients

- 5 jajek
- 80g masła
- 320g cukru
- 325g maki
- 13g proszku do pieczenia
- 2 łyeczki ekstraktu waniliowego
- 782g mietany 35% tłuszczu
- 1 laska wanilii
- 18g glukozy
- 18g cukru inwertowanego lub neutralnego miodu
- 203g czekolady Ivoire
- 200 do 250g truskawek
- 2 jajka
- 80g masła
- 75g cukru
- 80g maki
- 6g proszku do pieczenia
- 1 łyeczka ekstraktu waniliowego
- 150g mietany 35% tłuszczu
- 1 laska wanilii
- 18g glukozy
- 18g cukru inwertowanego lub neutralnego miodu
- 203g czekolady Ivoire
- 387g mietany 36%
- 3 jajka
- 245g cukru
- 245g maki
- 245g mietany 36%
- 7g proszku do pieczenia
- 1 łyeczka ekstraktu waniliowego
- 200 do 250g truskawek

Préparation

1. Ostatni przepis na Wielkanoc w tym roku, ten mały deser w kształcie koszyka, który będzie bardzo ładny na Twoim stole podczas rodzinnego obiadu!
2. Jest to proste i szybkie do zrobienia, a możesz go jeszcze uprościć, nie robić madelein i zastąpić je albo kupnymi madeleinami, albo innymi drożdżowymi ciastkami typu Fingers.
3. Po degustacji myślę, że wolę go z odrobiną więcej kremu w proporcji do ciasta, jeżeli myślisz, że to również dotyczy Ciebie, możesz zrobić molly cake trochę ciemniejszy i pokroić go na 3 plastry, aby dodać trochę więcej bitej ganache i truskawek, w takim przypadku nieco zwiększ ilość bitej ganache.
4. Na koniec ozdobię go królikami, ale oczywiście kurczaki czekoladowe i inne zwierzątka lub duże jajka również będą świetnie sprawdzić się! Sprzedawcę mojego Cooking Chef Kenwood (z hakiem) do temperowania czekolady, przygotowania molly cake i ubicia ganache: kod FLAVIE = 3 akcesoria do wyboru gratis przy zakupie cooking chefa / współpraca komercyjna.
5. Forma do molly cake i formy do madelein, szpatuły z tej marki i worków do dekoracji Guy Demarle: kod polecający FLAVIE10 do podania przy rejestracji, aby otrzymać 10 £ zniżki przy pierwszym zamówieniu / współpraca komercyjna.
6. Składniki: olej wanilii Norohy i czekolady Ivoire od Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU na 20%

zni ki na ca ej stronie (partner).

7. Ivoire Oko o czekolady (twojego wyboru) 200 do truskawek Dekoracje czekoladowe: króliki, jajka, jajka cukrowe... Madeleiny : 2 jajka mas a cukru m ki proszku do pieczenia 1 y eczka ekstraktu waniliowego szczypta soli Roztop mas o i pozostaw do ostygni cia.

8. Ubij jajka z cukrem, a nast pnie dodaj przesian t m k ti proszek do pieczenia, sól i wanili .

9. Zako cz roztopionym mas em, dobrze wymieszaj i pozostaw w lodówce na co najmniej odziny.

10. Nast pnie delikatnie nape nij formy, aby nie mie ł zbyt grubych madelein, i piecz przez oko o 10 do 15 minut w temperaturze 180°C.

11. Pozwól ostygn , a nast pnie wyjmij madeleiny z formy.

12. Ubijana ganache waniliowa : mietany 35% t uszczu aska wanilii glukozy cukru inwertowanego lub neutralnego miodu czekolady Ivoire mietany 36% Podgrzej ma ł ilo ł mietany z glukoz , cukrem inwertowanym i wydr on łask ł wanilii.

13. Wlej gor c ł ciecz na wcze niej roztopion ł bia ł czekolad , w kilku partiach, mieszaj c dobrze szpatu k ł po ka dym dodaniu, aby uzyska ł g adk ł i b yszcz c ł ganache.

14. Na koniec dodaj du ł ilo ł zimnej mietany i zmiksuj blenderem r cznym, aby uzyska ł idealn ł emulsj .

15. Przykryj foli ł i pozostaw w lodówce na minimum odzin, je li to mo liwe na noc.

16. Molly cake : 3 jajka cukru m ki mietany 36% proszku do pieczenia 1 y eczka ekstraktu waniliowego Ubij jajka z cukrem, a ł b d ł bia e i dobrze napuszone.

17. Nast pnie dodaj przesian t m k ti proszek do pieczenia, ubijaj jeszcze przez kilka sekund.

18. Ubij mietan ł na sztywno z wanili , a nast pnie dodaj j ł do poprzedniej mieszanki.

19. Natychmiast wlej ciasto do nat uszczonej formy wy o onej papierem do pieczenia, a nast pnie piecz w piekarniku nagrzanym do 160°C przez oko o odzin .

20. Po wyj ciu z piekarnika, wyjmij ciasto z formy i owi ł je foli ł spo ywcz , aby pozosta o mi kkie.

21. Uchwyt czekoladowy : Oko o czekolady (twojego wyboru) U y em mojego cooking chefa do temperowania czekolady, je li nie masz sprz tu, mo esz temperowa ł czekolad ł na dwa sposoby: Pod aj za krzyw ł temperowania podan ł na opakowaniu Temperuj przez zasiew: powoli roztop 2/3 czekolady, a w mi dzyczasie drobno posiekaj reszt .

22. Gdy du a ilo ł czekolady ca kowicie si ł roztopi, dodaj reszt ł posiekanej czekolady i dobrze wymieszaj, a czekolada b dzie jednolita Nie mia em formy, wi c po prostu u y em folii spo ywczej, aby uformowa ł chwyt mojego koszyka; nast pnie dobrze pozwoli em mu skryształizowa ł troch ł zetrze , aby uzyska ł bardziej rustykalny efekt.

23. Monta ł : 200 do truskawek Dekoracje czekoladowe i/lub cukrowe wed ug w asnego wyboru Odetnij gór ł molly cake, aby by a p aska.

24. Nast pnie pokrój go na pó ł wzd u .

25. Ubij ganache waniliow , a ł uzyskasz konsystencj ł bitej mietany.

26. Umie ł ubit ł ganache w worku do dekoracji i na ó ł cienk ł warstw ł ganache na pierwsz ł po ow ł molly cake, a tak e wa ek na brzeg.

27. Dodaj plasterki truskawek.

28. Przykryj ganachem, a nast pnie ponownie dodaj kilka plasterków truskawek.

29. Dodaj drug ł po ow ł molly cake.

30. Na ó ł ubit ł ganache na ca e brzegi i wyg ad , aby móc przyklei ł do niej madeleiny.

31. Nast pnie na ó ł reszt ł ganache na wierzch madelein za pomoc ł ma ej ko cówki.

32. Dodaj dekoracje: króliki i jajka czekoladowe, jajka cukrowe, truskawki... i na koniec uchwyt

czekoladowy, zanim si  rozkoszujesz!

Recette imprim e depuis www.iletaitungateau.com