

Waniliowe ptysie skalne

Ingrédients

- 75g białej czekolady
- 1 listek elastyny
- 300g mietany o zawartości tłuszczu minimum 30%
- 75g wody
- 75g mleka
- 3g miodu
- 60g masła
- 90g maki T55
- 150g jajek
- 500g mlecznej czekolady z 46% kakao
- 100g prażonych siekanych orzechów laskowych

Préparation

1. Wydaje mi się, że obecnie przechodzę przez okres bardzo czekoladowy, ale prawdę jest, że owoce sezonowe inspirują mnie mniej niż owoce wiosenne i letnie... nie mogę się doczekać powrotu czerwonych owoców i innych!
2. W mi dzychczas pocieszam się tymi małymi ptysiami inspirowanymi rocherami z wanili.
3. Są one bardzo łatwe do zrobienia i bardzo smaczne: mini ptysie nadziewane waniliowym ganachem i zanurzone w mieszance mlecznej czekolady i siekanych orzechów laskowych.
4. Pozwól im skrzystalizować się, a potem ciesz się nimi!
5. Na poziomie organizacyjnym, można przygotować ciasto ptysiowe i ganache dzień wcześniej, więc w dniu, kiedy je serwujesz, wystarczy ubić ganache, upiec ptysie, napieścić je i glazurować.
6. Poza tym, inną zaletą jest to, że można je przechowywać w zamrażarce przed lub po glazurowaniu przez kilka dni, jeśli chcesz mieć gotowy deser w zamrażarce!
7. Sprzęt: Blacha do pieczenia Worki do dekoracji Końcówka 12mm Końcówka 8mm Robot kuchenny Składniki: Użyłam wanilii z Madagaskaru oraz czekolad Ivoire i Bahibé od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (affilié).
8. Czas przygotowania: 1h10 + 30 minut pieczenia Na około pięćdziesiąt małych ptysi: Ganache waniliowy: białej czekolady listek elastyny mietany o zawartości tłuszczu minimum 30% łaski wanilii Namocz elastyn w misce zimnej wody.
9. Podgrzej mietany z ziarnami wanilii, następnie dodaj namoczoną odciętą elastyn.
10. Wymieszaj, a następnie wlej na roztopioną lub posiekaną białą czekoladę.
11. Dobrze wymieszaj, a uzyskasz jednolitą ganache, a następnie dodaj pozostałe mietany.
12. Zafoluj bezpořednio, a potem umieść lodówce na minimum godzinę, lub na noc.
13. Ciasto ptysiowe: wody mleka Szczypta soli Szczypta cukru miodu masła maki T55 jajek Podgrzej mleko, wodę, masło, cukier, sól i miód.
14. Kiedy mieszanka zacznie wrzeć, a masło całkowicie się rozpuści, dodaj mąkę raz i dobrze wymieszaj.
15. Ponownie umieść na ogniu i osusz ciasto, a po dwóch dniach rondla uformuje się cienka powłoka.
16. Przełóż ciasto do misy robota ze skrzydełkami lub do miski i mieszaj przez kilka minut, aby ostygła i uwolniła parę.
17. Następnie dodawaj stopniowo jajka, dobrze mieszaj całość po każdym dodaniu.
18. Musisz uzyskać jednolite i satynowe ciasto.
19. Umieść ciasto ptysiowe w worku cukierniczym z końcówką do rednicy 12mm, a następnie nałóż na

natłuszczonych blachą papierową o szerokości 2 do 3 cm.

20. Posyp mieszanką cukru pudru i kakao w proszku (lub, jeśli jej nie masz, tylko cukrem pudrem), a następnie piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C w trybie statycznym przez około 30 minut.

21. Pozwól ostygnąć.

22. Wykończenie i glazura z mlecznej czekolady i orzechów laskowych: mlecznej czekolady z 46% kakao oraz drobno siekanych orzechów laskowych. Ubij ganache, aby uzyskać teksturę bitej śmietany.

23. Umieść ją w worku cukierniczym z gładką końcówką 8 mm.

24. Przeklej papier od dołu, a następnie napełnij go ganachem.

25. Umieść go w zamrażarce na czas przygotowania glazury, będzie łatwiej z dobrze schłodzonymi papierami.

26. Rozpuść delikatnie czekoladę, nie przekraczając 35°C.

27. Dodaj siekane orzechy laskowe, dobrze wymieszaj, a następnie wbij wykałaczki w papier i zanurz je w glazurze.

28. Potrząśnij nimi, aby usunąć nadmiar, a następnie zeskrob dolną część papieru i umieść je na arkuszu papieru pergaminowego.

29. Pozwól im skrzystalizować się w lodówce, a następnie delektuj się nimi!