

Tablete gigante de Páscoa (framboesa, limão & chocolate)

Préparation : 50 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 300g de chocolate amargo
- 100g de inspiração framboesa
- 50g de creme de leite
- 10g de mel neutro
- 1 ovo
- 40g de açúcar
- 45g de suco de limão
- 65g de manteiga
- 90g de purê de amêndoa
- 45g de chocolate ao leite
- 70g de crepes dentelle esfareladas

Préparation

1. I'm going to translate the text within the HTML while keeping the HTML structure intact.
2. Segunda receita para a Páscoa este ano, é uma barra deliciosa que pode ser desfrutada como sobremesa, como um doce na hora do café cortando em pequenos quadrados, ou até mesmo como lanche com uma bebida fresca!
3. Eu quis uma barra de chocolate, é claro, mas também fresca e frutada, e adoro a combinação framboesa & limão, então os sabores foram facilmente escolhidos.
4. Obviamente, você pode fazer a casca com o chocolate de sua escolha, bastará adaptar a curva de temperatura.
5. Equipamento: Usei esta forma da PCB Création.
6. Aqui, trata-se de material destinado a profissionais, portanto não vendido individualmente; se necessário, você pode usar outra forma de acordo com a forma que deseja dar ao seu bolo.
7. Mini espátula angulada Ingredientes: Usei o purê de amêndoas da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
8. Usei o chocolate Caraïbes e a inspiração framboesa da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
9. Tempo de preparo: 50 minutos a 1 hora Para uma barra de 18 cm de comprimento & 4 cm de altura: A casca de chocolate: de chocolate amargo Você não usará todo o chocolate, mas é mais fácil temperar e moldar a barra com uma quantidade maior.
10. Você só precisará deixar cristalizar o chocolate restante para poder usá-lo em uma próxima receita.
11. Tempere o chocolate, para isso, duas opções: Faça-o seguir a curva de temperatura adequada; para chocolate amargo, será necessário derretê-lo a 50-55°C, depois esfriá-lo a 28-29°C e finalmente aquecê-lo novamente a 31-32°C, que é a temperatura de uso.
12. Ou, de outra forma, um pouco menos precisa mas mais simples e rápida, a sementeira: para isso, derreta completamente 2/3 do seu chocolate sem ultrapassar 50°C, e pique o restante em pequenos pedaços.
13. Quando a maior parte do chocolate estiver derretida, adicione o restante do chocolate e misture até que esteja totalmente derretido.
14. Assim que o chocolate estiver pronto, despeje-o imediatamente na forma de modo a cobrir toda a superfície.
15. Retire o excesso de chocolate, deixe cristalizar por alguns minutos e faça uma segunda camada da mesma

forma.

16. Deixe cristalizar.

17. Aqueça o creme junto com o mel.

18. Em seguida, despeje-os sobre a inspiração framboesa parcialmente derretida e misture para obter uma ganache lisa e brilhante.

19. Deixe esfriar à temperatura ambiente e, então, despeje na casca de chocolate (deve ter uma camada com espessura de 1 a 1,5cm).

20. Coloque no refrigerador para cristalizar totalmente.

21. Misture o açúcar com as raspas de limão.

22. Adicione o ovo, mexa bem, e depois incorpore o suco de limão.

23. Engrosse em fogo baixo mexendo sem parar.

24. Quando o creme tiver engrossado, deixe esfriar alguns minutos fora do fogo, então adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços.

25. Misture o creme com o mixer de mão por alguns minutos até ficar bem liso e a manteiga totalmente incorporada.

26. Tal como a ganache, deixe esfriar e despeje na barra e esfrie totalmente na geladeira (ou no freezer se estiver com pressa).

27. Derreta o chocolate ao leite, em seguida, adicione o purê de amêndoas e depois as crepes esfareladas.

28. Quando a mistura estiver bem homogênea, espalhe a crocância sobre o lemon curd, depois retorne tudo à geladeira ou congelador para que cristalize.

29. Depois, derreta novamente um pouco de chocolate amargo para poder fechar a barra.

30. Deixe cristalizar, então desenforme e aprecie!