

Ovos de Páscoa (morango, framboesa, limão, manga, chocolate)

Ingrédients

- 50g de manteiga pomada
- 50g de açúcar mascavo
- 50g de farinha
- 50g de pó de avelã
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 fio de suco de limão-taiti
- 200g de morangos
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 fio de suco de limão
- 1 ovo
- 40g de açúcar
- 45g de suco de limão
- 65g de manteiga
- 50g de inspiração framboesa
- 5g de creme de leite fresco
- 5g de mel neutro
- 50g de leite
- 10g de creme de leite fresco
- 1g de gelatina
- 15g de açúcar
- 17g de gemas de ovo
- 200g de creme de leite fresco a 35% de gordura

Préparation

1. Terceira e última receita para a Páscoa deste ano, pequenos ovos frutados, achocolatados e saborosos para a sobremesa das suas refeições em família!
2. Fiz várias versões: - Casca dulcey / mousse de limão-taiti / coração de manga - Casca de chocolate ao leite / mousse de baunilha / coração de pasta de avelã - Casca de chocolate amargo / mousse de limão-taiti / coração de limão - Casca de chocolate branco / mousse de flor de laranjeira / coração de framboesa - Casca inspiração framboesa / mousse de baunilha / coração de morango Expliquei todas as receitas abaixo, escolha (ou não!)
3.) as suas favoritas ~~Se~~ Se você estiver com pressa, também tem a opção de usar meios ovos comprados prontos e rechear com diferentes pastas ou geleias, dessa maneira você só precisará fazer a mousse e o streusel (mas até para o streusel você pode usar farelos de biscoito prontos).
4. A receita pode, portanto, ser muito rápida ou mais elaborada, dependendo do que você prefere fazer, mas de qualquer forma esses pequenos ovos devem impressionar na sua mesa de festa Material: Moldes de chocolate para os ovos Ingredientes: Usei pó de avelã da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
5. Usei a Flor de laranjeira e a baunilha Norohy & os chocolates Caraïbes, Jivara, Dulcey, Ivoire e a inspiração framboesa da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Tempo de preparo: 1h15 no mínimo, mais se você escolher fazer vários sabores Para cerca de dez meios ovos: Streusel de avelã: de manteiga pomada de açúcar mascavo de farinha de pó de avelã Misture a manteiga pomada com os outros ingredientes até obter uma massa homogênea.
7. Forme pequenos pedaços, coloque-os em uma assadeira forrada com papel manteiga e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 20 a 25 minutos de cozimento.
8. Deixe esfriar e reserve até a montagem.

9. Cascas de chocolate: Para fazer as cascas, você precisará de cerca de de chocolate por meio ovo.
10. Claro, será necessário temperar uma quantidade maior para poder fazer os moldes (por exemplo, para 10 ovos, você precisará de cerca de de chocolate, mas será necessário temperar pelo menos de chocolate).
11. Tempere o chocolate, para isso, duas opções: - 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 então, método um pouco menos preciso, mas mais simples e rápido, a pré-cristalização: para isso, derreta totalmente 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 nos moldes de forma a cobrir toda a superfície.
15. Aguarde um a dois minutos e depois vire os moldes e retire o excesso antes de deixar cristalizar.
16. Em seguida, desenforme as cascas e reserve até a montagem.
17. Coração de manga: 1/2 manga 2 colheres de sopa de açúcar 1 fio de suco de limão-taiti Corte a manga em pequenos pedaços, reserve uma colher de sopa e depois adicione o açúcar e o suco de limão-taiti ao restante, e cozinhe em fogo baixo.
18. Quando a manga estiver bem cozida, processe-a para obter um resultado liso e guarde na geladeira.
19. Coração de morango: de morangos 2 colheres de sopa de açúcar 1 fio de suco de limão Lave e corte os morangos, adicione o açúcar e o limão e cozinhe em fogo baixo.
20. Como a manga, quando estiver cozido, processe para um resultado bem liso e guarde na geladeira.
21. Coração de limão: 1 ovo de açúcar As raspas de imões de suco de limão de manteiga Você terá demais, mas é difícil reduzir as quantidades.
22. você pode usar o restante em uma tortinha, congelar ou comer com iogurte, simplesmente.
23. Misture o açúcar com as raspas de limão.
24. Adicione o ovo, misture bem, depois incorpore o suco de limão.
25. Espesse em fogo baixo enquanto mexe constantemente.
26. Quando o creme engrossar, deixe esfriar por alguns minutos fora do fogo, depois adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços.
27. Processe o creme com um mixer de imersão por alguns minutos até que esteja bem liso e a manteiga totalmente incorporada.
28. Guarde na geladeira.
29. Coração de framboesa: de inspiração framboesa de creme de leite fresco de mel neutro Aqueça o creme com o mel.
30. Em seguida, despeje sobre a inspiração framboesa parcialmente derretida e processe para obter um ganache liso e brilhante.
31. Deixe esfriar à temperatura ambiente e depois despeje na casca de chocolate (é necessário ter uma camada com espessura de 1 a Mousse: de leite de creme de leite fresco de gelatina de açúcar de gemas de ovo de creme de leite fresco a 35% de gordura De acordo com o sabor escolhido: 1 fava de baunilha, raspas de limão siciliano ou taiti, flor de laranjeira Coloque a gelatina para reidratar em água fria.
32. Aqueça o leite com o creme e o sabor escolhido.
33. Bata as gemas de ovo com o açúcar.
34. Despeje o leite quente por cima, depois devolva tudo à panela.

35. Cozinhe em fogo médio mexendo constantemente até atingir a temperatura de 83°C.
36. Fora do fogo, adicione a gelatina reidratada e escorrida se estiver usando folha de gelatina.
37. Esfrie o creme inglês na geladeira.
38. Quando atingir 30°C, bata o creme de leite em chantilly não muito firme.
39. Incorpore delicadamente ao creme, depois continue com a montagem.
40. Montagem: No fundo das cascas de chocolate, espalhe um pouco de mousse.
41. Adicione um pouco de streusel.
42. Cubra com mousse e alise a superfície.
43. Deixe firmar na geladeira.
44. Quando a mousse cristalizar, cave o lugar do "gema de ovo".
45. Recheie com morango, manga (para a manga, antes do cozimento eu coloquei alguns cubinhos de manga fresca), limão, framboesa ou ainda pasta de avelã e delicie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com