

Biscoitos de Páscoa (framboesa, yuzu)

Ingrédients

- 90g de açúcar de confeiteiro
- 30g de pó de avelã ou amêndoa
- 1 ovo
- 150g de farinha T55
- 50g de maizena
- 150g de inspiração de framboesa
- 170g de inspiração de yuzu
- 110g de creme de leite integral
- 50g de leite
- 30g de mel de acácia
- 60g de manteiga amolecida
- 90g de açúcar de confeiteiro
- 30g de pó de avelã ou amêndoa
- 1 ovo
- 150g de farinha T55
- 50g de maizena
- 150g de inspiração de framboesa
- 60g de creme de leite integral
- 30g de leite
- 15g de mel de acácia
- 170g de inspiração de yuzu
- 50g de creme de leite integral
- 20g de leite
- 15g de mel de acácia

Préparation

1. A Páscoa está chegando, então aqui está uma primeira receita perfeita para um lanche ou ainda para a sobremesa acompanhada de uma boa salada de morangos: biscoitos em forma de ovos de Páscoa. Você pode, claro, usar outras inspirações (maracujá e morango) ou o chocolate de sua escolha para fazer o ganache; para versões mais "realistas", a inspiração de maracujá, a inspiração de yuzu e o dulcey terão a aparência que mais se aproxima de um ovo.
2. Material: Eu usei o rolinho de massa, a forma perfurada, a tela de cozimento & os sacos de confeitar. Guy Demarle: código de indicação FLAVIE10 a ser informado no cadastro para 10% de desconto na primeira compra / colaboração comercial.
3. Ingredientes: Eu usei as inspirações framboesa & yuzu da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Eu usei o pó de avelã Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
5. Lista de compras: de manteiga amolecida de açúcar de confeiteiro de pó de avelã ou amêndoa 1 ovo de farinha T de maizena de inspiração de framboesa de inspiração de yuzu de creme de leite integral de leite de mel de acácia QS de açúcar de confeiteiro. Tempo de preparo: 45 minutos + 15 minutos de cozimento + mínimo de 2 horas de descanso. Para cerca de 30 biscoitos: Massa doce: de manteiga amolecida de açúcar de confeiteiro de pó de avelã ou amêndoa 1 ovo de farinha T55 de maizena. Creme a manteiga amolecida com o açúcar de confeiteiro.
6. Em seguida, adicione o pó de avelã e emulsione com o ovo.
7. Termine incorporando a farinha e a maizena, forme uma bola, achate-a e deixe descansar na geladeira por pelo menos 1h30.

8. Finalmente, abra-a com 2mm de espessura usando o rolo e corte os biscoitos com um cortador.
9. Em metade deles, retire um círculo do meio para representar a gema do ovo.
10. Coloque os biscoitos em uma tela de cozimento e deixe-os na geladeira por no mínimo 2 horas.
11. Em seguida, asse-os por 15 minutos a 170°C, eles devem estar bem dourados.
12. Ganache de inspiração de framboesa: de inspiração de framboesa de creme de leite integral de leite de mel de acácia QS de açúcar de confeiteiro Aqueça o leite, o creme e o mel.
13. Derreta suavemente a inspiração e despeje o líquido quente sobre ela.
14. Misture com um mixer de imersão para obter uma ganache lisa e brilhante.
15. Deixe cristalizar e depois transfira para um saco de confeitar.
16. Recheie os biscoitos "cheios" e feche com os que têm o buraco previamente polvilhados com açúcar de confeiteiro.
17. Ganache de inspiração de yuzu: de inspiração de yuzu de creme de leite integral de leite de mel de acácia QS de açúcar de confeiteiro Aqueça o leite, o creme e o mel.
18. Derreta suavemente a inspiração e despeje o líquido quente sobre ela.
19. Misture com um mixer de imersão para obter uma ganache lisa e brilhante.
20. Deixe cristalizar e depois transfira para um saco de confeitar.
21. Recheie os biscoitos "cheios" e feche com os que têm o buraco previamente polvilhados com açúcar de confeiteiro.
22. Deixe a ganache terminar de cristalizar e delicie-se!