

Ou 1/2 de Pa te (c p un , zmeur , l mâie, mango, ciocolat)

Ingrédients

- 50g de unt moale
- 50g de zah r brun
- 50g de f in
- 50g de pudr 1/2 de alune
- 2 linguri de zah r
- 1 strop de suc de lime
- 200g de c p uni
- 2 linguri de zah r
- 1 strop de suc de l mâie
- 1 ou
- 40g de zah r
- 45g de suc de l mâie
- 65g de unt
- 50g de inspira ie zmeur
- 5g de smântân 1/2 lichid
- 5g de miere neutr
- 50g de lapte
- 10g de smântân 1/2 lichid 1/2 ntreg
- 1g de gelatin
- 15g de zah r
- 17g de g lbenu uri de ou
- 200g de smântân 1/2 lichid 1/2 35% gr sime

Préparation

1. Ultima re et 1/2 pentru Pa te din acest an, ou 1/2 mici fructate, ciocolatoase i delicioase pentru desertul meselor în familie!
2. Am f cut mai multe versiuni : - Coaj 1/2 dulcey / mousse lime / inim 1/2 mango - Coaj 1/2 ciocolat 1/2 lapte / mousse vanilie / inim 1/2 crem 1/2 de ciocolat - Coaj 1/2 ciocolat 1/2 neagr 1/2 mousse lime / inim 1/2 mâie - Coaj 1/2 ciocolat 1/2 alb 1/2 mousse ap 1/2 de flori de portocal / inim 1/2 zmeur - Coaj 1/2 inspira ie zmeur 1/2 mousse vanilie / inim 1/2 p un Am detaliat toate re etele mai jos, alege i (sau nu!)
3.) pe cele preferate 1/2. Dacă 1/2 sunte i pe fug , ave i i solu ia de a folosi jum t i de ou 1/2 din comer 1/2 de a umple cu diferite creme de ciocolat 1/2 sau gem, astfel încât s 1/2 ave i doar mousse-ul de realizat, precum i streusel-ul (dar chiar i pentru streusel pute i folosi firimituri de biscui i din comer).
4. Re eta poate fi, a adar, foarte rapid 1/2 sau mult mai lung , în func ie de ceea ce prefera i s 1/2 face i, dar în orice caz aceste ou 1/2 mici ar trebui s 1/2 aib 1/2 efect pe masa dumneavoastr 1/2 de s rb toare Materiale : T vi e pentru ciocolat 1/2 pentru ou 1/2 ingrediente :Am folosit pudra de alune Koro : cod ILETAITUNGATEAU pentru 5% reducere pe întregul site (neafiliat).
5. Am folosit Ap 1/2 de flori de portocal i vanilia Norohy & ciocol ile Caraibe, Jivara, Dulcey, Ivoire i inspira ia zmeur 1/2 de Valrhona : cod ILETAITUNGATEAU pentru 20% reducere pe întregul site (afiliat).
6. Timp de preparare : 1h15 minimum, mai mult dac 1/2 alege i s 1/2 realiza i mai multe aromePentru o zecime de jum t i de ou 1/2Streusel de alune : de unt moale de zah r brun de f in 1/2de pudr 1/2 de alune Amesteca i untul moale cu celelalte ingrediente pâ n 1/2 ab ine i un aluat omogen.
7. Forma i buc i mici, pune i-le pe o tav 1/2 acoperit 1/2 cu hârtie de copt i coace i în cuptorul preînc lzit la 180°C timp de aproximativ 20-25 de minute.
8. L sa i s 1/2 se r ceasc 1/2 p stra i pâ n 1/2 asamblare.
9. Coji de ciocolat 1/2Pentru a face cojile, ve i avea nevoie de aproximativ de ciocolat 1/2 pentru fiecare jum tate

de ou.

10. Desigur, va trebui să Țempera și o cantitate mai mare pentru a putea face matri ele (de exemplu, pentru 10 ou , ve i avea nevoie de aproximativ de ciocolat , dar va trebui să Țempera și cel pu în de ciocolat).

11. Temperatura i ciocolata, pentru asta, două Țap iuni : - S Țarma i curba de temperatur Țadecvat ; pentru ciocolata neagr , va trebui să Ța topi i la 50-55°C, apoi să Ța r ci i la 28-29°C pentru a o aduce înapoi la 31-32°C, care este temperatura de utilizare.

12. - Sau, metoda pu în mai pu în precis , dar mai simpl ȚȚ mai rapid , sem narea: pentru asta, topi i complet 2/3 din ciocolata dumneavoastr ȚȚr ȚȚ dep i 50°C, i toca i restul în buc i mici.

13. Când partea mare de ciocolat ȚȚ este topit , ad uga i restul de ciocolat ȚȚ amesteca i pân ȚȚând este complet topit .

14. De îndat ȚȚ ciocolata este gata, turna i-o imediat în matri e pentru a acoperi întreaga suprafa .

15. A tepta i un minut sau două , apoi întoarce i matri ele i îndep rta i excesul înainte de a l sa s ȚȚristalizeze.

16. Apoi, demoula i cojile i p stra i pân ȚȚ asamblare.

17. Inim ȚȚmango : ȚȚmango inguri de zah r 1 strop de suc de lime T ia i mango în buc i mici, p stra i o lingur ȚȚeoparte, apoi ad uga i zah rul i sucul de lime în rest i pune i la fierț la foc mic.

18. Când mango-ul s-a f cut bine, mixa i-l pentru a ob ine un rezultat fin i p stra i-l la frigider.

19. Inim ȚȚp un ȚȚ de c p uni inguri de zah r 1 strop de suc de l mâie C ur a i i t ia i c p unile, ad uga i zah rul i l mâia i g ti i la foc mic.

20. Ca i mango, când este g tit, mixa i pentru un rezultat fin i p stra i la frigider.

21. Inim ȚȚmâie : 1 ou de zah r Coaja de la mâi de suc de l mâie de unt Ve i avea prea mult, dar este greu să ȚȚduce i cantit ile... pute i folosi restul într-o tart , s -l congela i sau s -l mânca i pur i simplu cu un iaurt.

22. Amesteca i zah rul cu coaja de l mâie.

23. Ad uga i oul, amesteca i bine, apoi încorpora i sucul de l mâie.

24. Fierbe i la foc mic amestecând continuu.

25. Când crema s-a îngro at, l sa i-o s ȚȚr ceasc ȚȚcâteva minute departe de foc, apoi ad uga i untul t iat în buc i mici.

26. Mixeaz ȚȚcrema cu un mixer de imersie timp de câteva minute pân ȚȚdevine fin ȚȚ untul este complet încorporat.

27. P stra i la frigider.

28. Inim ȚȚzmeur ȚȚ de inspira ie zmeur de smântân ȚȚlichid de miere neutr Înc lzi i smântâna cu mierea.

29. Apoi, turna i-le peste inspira ia zmeur ȚȚar ial topit ȚȚ mixa i pentru a ob ine o ganache fin ȚȚ str lucitoare.

30. L sa i-o s ȚȚr ceasc ȚȚtemperatura camerei, apoi turna i-o în coaja de ciocolat ȚȚtrebuie să ȚȚave i un strat de o grosime de a Mousse : de lapte de smântân ȚȚlichid ȚȚntreag de gelatin ȚȚde zah r de g lbenu uri de ou de smântân ȚȚlichid ȚȚu 35% gr sime în func ie de aroma aleas ȚȚ1 p staie de vanilie, coaj ȚȚde l mâie galben ȚȚsau verde, ap ȚȚde flori de portocal Pune i gelatina la rehidratat în ap ȚȚcece.

31. Înc lzi i laptele cu smântâna i aroma aleas .

32. Bate i g lbenu urile cu zah rul.

33. Turna i laptele cald peste, apoi întoarce i totul în crati .

34. G ti i la foc mediu amestecând constant pân ȚȚatinge temperatura de 83°C.

35. Departe de foc, ad uga i gelatina rehidratat ȚȚstoars ȚȚac ȚȚfolosi i gelatin ȚȚn foi.

36. L sa i crema englez ȚȚȚȚr ceasc ȚȚȚȚ frigider.

37. Când ajunge la 30°C, bate i smântâna lichid ȚȚfri c ȚȚu prea ferm .

38. Încorpora i-o delicat în crem , apoi trece i la asamblare.

39. Asamblare : Pe fundul cojilor de ciocolat , întinde i pu in mousse.
40. Ad uga i pu in streusel.
41. Acoperi i cu mousse i netezi i suprafa a.
42. L sa i s ~~1/2~~ înț reasc ~~1/2~~ la frigider.
43. Când mousse-ul s-a cristalizat, s pa i locul pentru „yolk” .
44. Umple i cu c p un , mango (pentru mango, înainte de compot, am pus câ iva cubule e de mango proasp t), l mâie, zmeur ~~1/2~~ sau chiar crem ~~1/2~~ de ciocolat ~~1/2~~ bucura i-v !