

Biscuii de Pa te (zmeur , yuzu)

Ingrédients

- 90g zahăr pudr
- 30g pudr de alune sau migdale
- 1 ou
- 150g făin T55
- 50g amidon
- 150g inspira ie zmeur
- 170g inspira ie yuzu
- 110g smântân lichid integral
- 50g lapte
- 30g miere de acacia
- 60g unt moale
- 90g zahăr pudr
- 30g pudr de alune sau migdale
- 1 ou
- 150g făin T55
- 50g amidon
- 150g inspira ie zmeur
- 60g smântân lichid integral
- 30g lapte
- 15g miere de acacia
- 170g inspira ie yuzu
- 50g smântân lichid integral
- 20g lapte
- 15g miere de acacia

Préparation

1. Pa tele se apropie, a a c iat o prim re et perfect pentru o gustare sau pentru desert, înso it de o salat bun de c p uni: biscui i în form de ou de Pa te Desigur, pute i folosi i alte inspira ii (fructul pasiunii i c p un) sau ciocolata la alegerea dumneavoastr pentru a face ganache-ul; pentru versiuni mai „realiste”, inspira ia fructului pasiunii, inspira ia yuzu i dulcay vor avea aspectul cel mai apropiat de un ou.
2. Materiale:Am folosit un sucitor, o tav perforat , o pânz de copt & pungi pentru decorare Guy Demarle: cod de recomandare FLAVIE10 de completat la înscriere pentru 10 oferi i la prima comand / colaborare comercial .
3. Ingrediente:Am folosit inspira iile zmeur & yuzu de la Valrhona: cod ILETAITUNGATEAU pentru 20% reducere pe întregul site (afiliat).
4. Am folosit pudra de alune Koro: cod ILETAITUNGATEAU pentru 5% reducere pe întregul site (neafiliat).
5. Lista de cump r turi: unt moale zahăr pudr pudr de alune sau migdale1 ou făin T amidon inspira ie zmeur inspira ie yuzu smântân lichid integral lapte miere de acaciaQS zahăr pudr Timp de preparare: 45 minute + 15 minute de coacere + minimum 2 ore de odihn Pentru aproximativ 30 de biscui i: Aluat dulce: unt moale zahăr pudr pudr de alune sau migdale 1 ou făin T55 amidon Cremi i untul moale cu zah rul pudr .
6. Apoi, ad uga i pudra de alune i emulsiona i cu oul.
7. Finaliza i prin încorporarea f inii i a amidonului, forma i o bil , aplatiza i-o i l sa i-o s se odihneasc în frigider timp de cel pu in 1h30.
8. În cele din urm , întinde i-o la o grosime de 2mm cu ajutorul sucitorului i decupa i biscui ii cu un form .
9. Pe jum tate dintre ei, scoate i un cerc în mijloc pentru a reprezenta g lbenu ul.
10. A eza i biscui ii pe o pânz de copt i l sa i-i în frigider timp de minimum 2 ore.

11. Apoi, coace i-i timp de 15 minute la 170°C, trebuie s fie bine rumeni i.
12. Ganache inspira ie zmeur : inspira ie zmeur smântân lichid integral lapte miere de acacia QS zah r pudr Înc lzi i laptele, smântâna i mierea.
13. Topi i încet inspira ia i turna i lichidul cald peste ea.
14. Mixati cu un blender de imersie pentru a ob ine o ganache neted i str lucitoare.
15. L sa i s cristalizeze, apoi transfera i într-o pung pentru decorare.
16. Umple i biscui ii „plini” i închide i-i cu cei cu g uri, pres ra i anterior cu zah r pudr .
17. Ganache inspira ie yuzu: inspira ie yuzu smântân lichid integral lapte miere de acacia QS zah r pudr Înc lzi i laptele, smântâna i mierea.
18. Topi i încet inspira ia i turna i lichidul cald peste ea.
19. Mixati cu un blender de imersie pentru a ob ine o ganache neted i str lucitoare.
20. L sa i s cristalizeze, apoi transfera i într-o pung pentru decorare.
21. Umple i biscui ii „plini” i închide i-i cu cei cu g uri, pres ra i anterior cu zah r pudr .
22. L sa i ganache-ul s cristalizeze complet i bucura i-v !