

Obrovská ve kono ná tabu a (malina, citrón aokoláda)

Ingrédients

- 300g tmavejokolády
- 100g inýpirácie maliny
- 50g tekutého smotany
- 10g neutrálnej med
- 1 vajce
- 40g cukru
- 45g citrónovej šťavy
- 65g masla
- 90g mandového pyré
- 45g mliekaokolády
- 70g rozdrobených krehkých palacinek

Préparation

1. Druhá receptúra na Ve kú noc tento rok, ide o lahodnú tabu ku, ktorú si môžete vychutnať ako dezert, ako maľku pri káve, keď ju nakrájate na malé kocky, alebo aj na olovrant s osviežujúcim nápojom!
2. Chcela som, samozrejme,okoládovú tabu ku, ale aj sviežu a ovocnú, a milujem kombináciu maliny & citrón, takže príchute boli jasné.
3. Samozrejme, môžete vyrobiť skupinu sokoládou pod a vášho výberu, stačí prispôbiť škrivku temperovania.
4. Materiál : Použila som tento formu od PCB création.
5. Ide o materiál určený pre profesionálov, takže nie je predávaný jednoducho, ak je to potrebné, môžete použiť inú formu podľa tvaru, ktorú chcete dať svojmu koláču.
6. Mini ohnutá výpacht ingrediencie : Použila som mandové pyré Koro: kód ILETAITUNGATEAU na 5% z avu na celom webe (nie je affiliate).
7. Použila somokoládu Karibik a inýpiráciu maliny od Valrhona : kód ILETAITUNGATEAU na 20% z avu na celom webe (affiliate).
8. as prípravy : 50 minút až 1 hodina Na tabu ku dlhú 18 cm & vysokú 4 cm : krupina zokolády : tmavejokolády Nepoužívajte celúokoládu, ale je jednoduchšie temperovať a formovať tabu ku s väčším množstvom.
9. Stačí nechať zvyšokokolády skrytalizovať, aby ste ho mohli použiť v ďalšom recepte.
10. Temperujteokoládu, na to sú dve možnosti : Nechajte ju sledovať prispôbenú teplotnú krivku; pre tmavúokoládu to znamená roztaviť ju na 50-55°C, potom ju ochladiť na 28-29°C a nakoniec ju znovu zahriať na 31-32°C, o ktorej teplota použitia.
11. Alebo inak, metóda trochu menej presná, ale jednoduchšia a rýchlejšia, osievanie: na to roztavte úplne 2/3 vajecokolády bez prekroenia 50°C a nakrájajte zvyšok na malé kúsky.
12. Keď je väčšinaokolády roztavená, pridajte zvyšokokolády a miešajte, kým sa úplne neroztaví.
13. Akonáhle jeokoláda pripravená, okamžite ju nalejte do formy tak, aby pokryla celú plochu.
14. Odstráňte prebytokokolády, nechajte skrytalizovať niekoľko minút a potom urobte druhú vrstvu rovnakým spôsobom.
15. Nechajte skrytalizovať.
16. Malinová ganache : inýpirácie maliny tekutého smotany neutrálnej med Zohrejte smotanu s medom.
17. Potom ich nalejte na inýpiráciu maliny, ktorá je iasto ne roztavená, a mixujte, aby ste získali hladkú a lesklú ganache.

18. Nechajte ju vychladnúť na izbovú teplotu a potom ju nalejte do výkрупiny z okolády (musí mať šírku hrubú 1 až 1,5 cm).
19. Umiestnite ju do chladničky, aby sa úplne skrytalizovala.
20. Lemon curd : 1 vajce cukru Kôra z 2 citrónov citrónovej šťavy masla Zmiešajte cukor s kôrou z citrónu.
21. Pridajte vajce, dobre premiešajte a potom pridajte citrónovú šťavu.
22. Nechajte zhrusnúť na miernom ohni neustále miešajúc.
23. Keď smotana zhrusne, nechajte ju niekoľko minút vychladnúť mimo ohňa a potom pridajte maslo nakrájané na malé kúsky.
24. Mixujte smotanu ponorným mixérom niekoľko minút, kým nebude úplne hladká a maslo úplne zapracované.
25. Rovnako ako pri ganache, nechajte vychladnúť a potom nalejte do tabuľky a nechajte úplne vychladnúť v chladničke (alebo v mrazničke, ak ste v časovej tiesni).
26. Chrumkavá mandľa : mandľového pyré mlieko okolády rozdrobených krehkých palacinek Roztopte mlieko okoládu, potom pridajte mandľové pyré a rozdrobené krehké palacinky.
27. Keď zmes dobre homogénna, rozotrite chrumkavú zmes na lemon curd a potom výetko vráťte do chladničky alebo mrazničky, aby skrytalizovalo.
28. Potom opäť šemne roztopte trochu tmavej okolády, aby ste mohli uzavrieť štabu ku.
29. Nechajte skrytalizovať a potom vyklopte a vychutnajte si!