

Ve kono né vají ka (jahoda, malina, citrón, mango, okoláda)

Ingrédients

- 50g zmäknutého masla
- 50g hnedého cukru
- 50g múky
- 50g lieskovcovej múky
- 2 lyšice cukru
- 1 kvapka limetkovej ý avy
- 200g jahôd
- 2 lyšice cukru
- 1 kvapka citrónovej ý avy
- 1 vajce
- 40g cukru
- 45g citrónovej ý avy
- 65g masla
- 50g malinovej inýpirácie
- 5g tekutej smotany
- 5g neutrálnej med
- 50g mlieka
- 10g plnotu nej smotany
- 1g šelatíny
- 15g cukru
- 17g vaje n¹/²h š tkov
- 200g smotany s 35% tuku

Préparation

1. Tre ia a posledná receptúra na Ve kú noc tohto roku, ovocné, okoládové a gurmánske malé vají ka na dezert vašich rodinn¹/²h jedál!
2. Urobil som nieko ko verzií : - Dulcey ýkrupina / limetková pena / mangov¹/²stred - Mlie na okoládová ýkrupina / vanilková pena / stred s nátierkou - Horká okoládová ýkrupina / limetková pena / citrónov¹/²stred - Biela okoládová ýkrupina / pomaran ová kvetinová pena / malinov¹/²stred - Malinová inýpirácia ýkrupina / vanilková pena / jahodov¹/²stred Podrobne som opísal výetky recepty nižšie, je na vás, aby ste si vybrali (alebo nie!)
3.) svoje ob úbené ŽAk ste v asovej tiesni, môžete tiež pouši žpolovi né vají ka z obchodu a naplni žich rôznymi nátierkami alebo džemom, takto budete musie žpripravi žen penu a streusel (ale aj na streusel môžete pouši rozdrvené sušienky z obchodu).
4. Recept môže by žeda ve mi r¹/²hly, ale aj ove a dlhý, v závislosti od toho, o preferujete robi , ale v každom prípade by tieto malé vají ka mali urobi ždojem na vašom sviato nom stole Materiál : Formy na okoládu na vají ka Ingrediencie : Použil som lieskovcovú múku Koro : kód ILETAITUNGATEAU na 5% z avu na celom webe (nie je affiliate).
5. Použil som pomaran ovú kvetinovú vodu a vanilku Norohy & okolády Karibik, Jivara, Dulcey, Biela a malinová inýpirácia od Valrhona : kód ILETAITUNGATEAU na 20% z avu na celom webe (affiliate).
6. as prípravy : 1h15 minimálne, viac ak sa rozhodnete pripravi žiac príchuť! Na priblišne desa žpolovi n¹/²h vají ok : Streusel z lieskovcov : zmäknutého masla hnedého cukru múky lieskovcovej múky Zmieýajte zmäknuté maslo s ostatn¹/²ni ingredienciami, aš ž¹/²n nedostanete homogénne cesto.
7. Vytvorte malé kusy, položte ich na plech vystlan¹/²papierom na pe enie a pe te v predhriatej rúre na 180°C priblišne 20 aš ž25 minút.
8. Nechajte vychladnú ža odložte do doby montáže.

9. okoládové ýkrupiny : Na v½robu ýkrupín budete potrebovať približne 100g okolády na polovicu vajíc.
10. Samozrejme, budete musieť temperovať žĺtky vo veľkom množstve, aby ste mohli vytvoriť formy (napríklad, na 10 vajíc budete potrebovať približne 100g okolády, ale musíte temperovať aj šokokoládu).
11. Temperujte okoládu, na to sú dve možnosti : - Dodržiavať zhodnú teplotnú krivku; pre horkú okoládu 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 čom je teplota použitia.
12. - Alebo inak, trochu menej presná, ale jednoduchšia a rýchlejšia metóda, osievanie: na to roztavte úplne 2/3 vajíc okolády bez prekroenia 50°C a nakrájajte zvyšok na malé kúsky.
13. Keď sa začne žokokoláda roztavená, pridajte zvyšok okolády a miešajte, kým sa úplne neroztaví.
14. Akonáhle je okoláda pripravená, okamžite ju nalejte do foriem tak, aby pokryla celú plochu.
15. Počkajte jednu až dve minúty, potom otočte formy a odstráňte prebytok predtým, ako necháte krytýlizaovať .
16. Potom vyberte ýkrupiny a odložte do doby montáže.
17. Stred mangového : Šťava z 1 kg cukru 1 kvapka limetkovej šťavy Nakrájajte mango na malé kúsky, odložte si jednu lyžicu bokom, potom pridajte cukor a limetkovú šťavu do zvyšku a varte na miernom ohni.
18. Keď mango dobre skaramelizovalo, rozmixujte ho, aby ste dosiahli hladkú šľahavú masu a uchovajte v chladničke.
19. Stred jahodový : jahody 1 kg cukru 1 kvapka citrónovej šťavy Ošetrte a nakrájajte jahody, pridajte cukor a citrón a varte na miernom ohni.
20. Rovnako ako mango, keď je uvarené, rozmixujte, aby ste dosiahli hladkú šľahavú masu a uchovajte v chladničke.
21. Stred citrónový : 1 vajce 1 kg cukru Kôra z 2 citrónov citrónovej šťavy masla Budete mať príliš veľa, ale aspoň sa znižujú množstvá... môžete použiť zvyšok na tartaletku, zmraziť alebo jednoducho zjesť jogurtom.
22. Zmiešajte cukor s kôrou z citrónu.
23. Pridajte vajce, dobre premiešajte a potom pridajte citrónovú šťavu.
24. Zahusťte na miernom ohni neustále miešajúc.
25. Keď sa krém zahusťí, nechajte ho niekoľko minút vychladnúť nímoh a, potom pridajte maslo nakrájané na malé kúsky.
26. Rozmixujte krém ponorným mixérom niekoľko minút, až keď nebude úplne hladká a maslo sa úplne nezpracuje.
27. Uložte do chladničky.
28. Stred malinový : malinovej inšpirácie tekutej smotany neutrálny med Zohrejte smotanu s medom.
29. Potom ich nalejte na malinovú inšpiráciu iasto ne roztavenú a mixujte, aby ste získali hladkú a lesklú ganache.
30. Nechajte vychladnúť na izbovú teplotu a potom ju nalejte do okoládovej ýkrupiny (musí mať hrúbku 1 až 2 cm) Pena : mlieka plnotučnej smotany šelatíny cukru vajce nímoh šťav smotany s 35% tuku Podľa vybranej príchuť : 1 struk vanilky, kôra z žltého alebo zeleného citrónu, pomarančová kvetinová voda Dajte šelatínu rehydratovať do studenej vody.
31. Zohrejte mlieko so smotanou a vybranou príchuťou.
32. Zmiešajte šťavu s cukrom.
33. Nalejte horúce mlieko na ne, potom vylejte do hrnca.
34. Varte na strednom ohni, neustále miešajte, až keď nedosiahnete teplotu 83°C.
35. Mimo ohňa pridajte rehydratovanú a vyšľahanú šelatínu, ak používate šelatínu v plátkoch.
36. Nechajte anglický krém vychladnúť v chladničke.

37. Ke žďosiahne 30°C, vyý ahaĵte smotanu na ý aha ku, nie príliýžpevne.
38. Opatrne ju zapracuĵte do smotany a potom preĵdite k montáš i.
39. Montáš ž Na dno okoládov¹/₂ ĵkrupín rozotrite trochu peny.
40. Pridaĵte trochu streuselu.
41. Zakryte s penou a vyhla te povrch.
42. Nechaĵte stuhnú žv chladni ke.
43. Ke řpena stuhne, vyh bte miesto pre „ř tok“.
44. Naplnte jahodou, mangom (na mango, pred kompótom som dal nieko ko mal¹/₂ ĵh kociek eršvého mangu), citrónom, malinou alebo dokonca nátierkou a vychutnaĵte si to!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com