

Citrónovský koláč s marshmallowom

Ingrédients

- 180g masla v izbovej teplote
- 115g prážkového cukru + 3 polievkové lyžice
- 55g lieskovcovej múky
- 4 vajcia
- 60g vaječných bielkov
- 150g múky T55
- 63g kukuričného žkrobu + 3 polievkové lyžice
- 355g kryštálového cukru
- 2,5g agar-agar
- 195g citrónovej šťavy
- 15g mlieka
- 10g šelatíny
- 40g glukózového sirupu
- 60g masla v izbovej teplote
- 90g prážkového cukru
- 30g lieskovcovej múky
- 1 vajce
- 150g múky T55
- 50g kukuričného žkrobu
- 225g vody
- 50g kryštálového cukru
- 2,5g agar-agar
- 100g citrónovej šťavy
- 10g šelatíny
- 200g kryštálového cukru
- 40g glukózového sirupu
- 60g vaječných bielkov
- 60g vody
- 25g masla v izbovej teplote
- 25g prážkového cukru
- 25g lieskovcovej múky
- 5g kukuričného žkrobu
- 15g mlieka
- 3 vajcia
- 105g kryštálového cukru
- 8g kukuričného žkrobu
- 95g citrónovej šťavy
- 95g masla

Préparation

1. Aby sme trochu zmenili citrónovský koláč s penou?
2. Tu je môj citrónovský koláč, tentokrát s penou.
3. Rozhodla som sa pripraviť penu vopred a ozdobiť koláč menšími kockami, ale môžete ju tiež pripraviť na poslednú chvíľu a nastriekať alebo rozotrieť lyžicou priamo na koláč, ako s talianskou penou.
4. Použila som lieskovce na sladké cesto a lieskovcovú smotanu, pretože milujem kombináciu s citrónom, ale môžete urobiť aj verziu s mandľami alebo pistáciami podľa vašich chutí. Nakoniec, citrónový želé nie je povinné, ale pridáva ďalší dotyk kyslosti, ktorým dobre vyvažuje penu!
5. Materiál: Oblúkový kruh De Buyer Mikroplane na citrusy Použila som svoj Cooking Chef od Kenwood na penu: kód FLAVIE = 3 príslušenstvá pod a všade zadarmo pri kúpe cooking chefa / obchodná spolupráca.

6. Poušila som val ek na cesto, perforovanú dosku, ohnutú žpacht u Guy Demarle: kód odporú ania FLAVIE10 na zadaní pri registrácii pre 10 ýzadarmo pri prvej objednávke / obchodná spolupráca.
7. Ingrediencie :Poušila som lieskovcovú múku Koro: kód ILETAITUNGATEAU na 5% z avu na celom webe (nie je affiliate).
8. Zoznam nákupov : masla v izbovej teplote prážkového cukru + 3 polievkové lyšice lieskovcovej múky 4 vajcia vaje nšch bielkov múky T55 kukuri ného žkrobu + 3 polievkové lyšice kryžálového cukru 2, agar-agar citrónovej žavy mlieka Kôra z 9 citrónov Šelatíny glukózového sirupu as prípravy: 1h15 + 25 minút pe enia + minimálne 4 hodiny odpo ink u Na kolá ýdlhšý30 cm / pre 8 osôb : Sladké cesto s lieskovcami : masla v izbovej teplote prážkového cukru lieskovcovej múky 1 vajce múky T55 kukuri ného žkrobu Vymiežajte maslo s prážkovšm cukrom.
9. Potom pridajte lieskovcovú múku a emulgujte s vajcom.
10. Nakoniec pridajte múku a kukuri nšýžkrob, vytvorte gu u, spložte ju a nechajte odpo íva ýv chladni ke aspo ýlh30.
11. Nakoniec ju rozva kajte na hrúbku 2 mm a vylošte svoj kolá ovšýkruh.
12. Nechajte znovu odpo íva ýv chladni ke aspo ý2 hodiny, ak je to možné, celú noc.
13. Citrónové Šelé : vody kryžálového cukru 2, agar-agar citrónovej žavy Kôra jemne nasekaná z 3 citrónov Budete ma ýpríližýve a Šelé, ale je ašské zníši ýmnošstvo.
14. Zmiežajte cukor a agar-agar.
15. Zohrejte vodu a potom na u nasypťe cukor.
16. Dobre premiežajte, prive te do varu a varte 2 ašý3 minúty.
17. Mimo oh a pridajte citrónovú žavu a kôru, potom nalejte do nádoby a dajte do chladni ky, aby Šelé stuhlo.
18. Pena z citrónu : Šelatíny kryžálového cukru glukózového sirupu vaje nšch bielkov vody Kôra z 2 citrónov Na dokon enie: 3 polievkové lyšice kukuri ného žkrobu + 3 polievkové lyšice prážkového cukru Ak poušívate Šelatínu v plátkoch: vložte plátky Šelatíny do misky s studenou vodou, aby zmäkli, potom, ke ýzmäknú, sce te ich a rozpustíte vo vodnom kúpeli alebo v mikrovlnnej rúre.
19. Ak poušívate Šelatínu v prážku: hydratova ýu v vody, potom ju rozpustíte nieko ko sekúnd v mikrovlnnej rúre.
20. V hrnci pripravte sirup s vodou, cukrom a glukózovšm sirupom.
21. Ke ýsirup dosiahne 115°C, za nite žaha ýbielky.
22. Ke ýsirup dosiahne teplotu 130°C, nalejte ho na vyžahané bielky a pokračujte v žahaní pomocou elektrického mixéra.
23. Potom pridajte rozpustenú Šelatínu a kôru z citrónu a znova žahajte nieko ko minút.
24. Vylošte žvorcovú alebo obd šnikovú formu papierom na pe enie alebo potravinovou fóliou jemne potretou olejom, potom nalejte penu do formy a vyhlajte povrch.
25. Nechajte penu stuhnú ýpri izbovej teplote aspo ý4 hodiny.
26. Potom nakrájajte na malé kocky a posypťe ich zmesou prážkového cukru a kukuri ného žkrobu.
27. Krém z lieskovcov a kôra z citrónu : masla v izbovej teplote prážkového cukru lieskovcovej múky kukuri ného žkrobu mlieka Kôra z 1 citrónu Zmiežajte maslo s prážkovšm cukrom, lieskovcovou múkou a kukuri nšm žkrobom, potom pridajte mlieko a kôru.
28. Rozotrite krém na dno kolá a.
29. Pe te 20 ašý25 minút pri 170°C.
30. Nechajte vychladnú .
31. Krém z citrónu : 3 vajcia kryžálového cukru Kôra z 3 citrónov kukuri ného žkrobu citrónovej žavy

masla Zmiežajte cukor s kôrou z citrónu.

32. ahajte s vajcami a potom s kukuri nšm žkrobom.

33. Pridajte citrónovú žavu a zahus ujte na strednom ohni, neustále miežajte.

34. Odstrá te z oh a a potom pridajte maslo nakrájané na malé kúsky.

35. Mixujte ponornšm mixérom, aby ste získali hladkšya emulzovanšykrém.

36. Potom môŠete bu ýnecha ýychladnú ý nádobe, zakryté fóliou, pred naplnením kolá a, alebo ju priamo nalía ýna vychladenšykolá ýa celok da ýdo chladni ky.

37. MontáŠy& dokon enie : Vyberte citrónové Šelé a nakrájajte na ve mi malé kocky.

38. Zmixujte zvyšok ponornšm mixérom.

39. A rozotrite tenkú vrstvu na citrónovšykrém.

40. Ozdobte kockami peny a citrónového Šelé predtšm, ako si pochutnáte!