

Ve kono né suýienky (malina, yuzu)

Ingrédients

- 90g práýkového cukru
- 30g práýku z lieskových orechov alebo mandlí
- 1 vajce
- 150g múky T55
- 50g kukuri ného ýkrobu
- 150g inýpirácie maliny
- 170g inýpirácie yuzu
- 110g smotany na ý ahanie
- 50g mlieka
- 30g akáciového medu
- 60g zmäknutého masla
- 90g práýkového cukru
- 30g práýku z lieskových orechov alebo mandlí
- 1 vajce
- 150g múky T55
- 50g kukuri ného ýkrobu
- 150g inýpirácie maliny
- 60g smotany na ý ahanie
- 30g mlieka
- 15g akáciového medu
- 170g inýpirácie yuzu
- 50g smotany na ý ahanie
- 20g mlieka
- 15g akáciového medu

Préparation

1. Ve ká noc sa blí i, tak e tu je prvšrecept ideálny na desiatu alebo dezert s dobrou jahodovou ýalátou: suýienky v tvare ve kono ných vají ok Samozrejme, mô ete pou i šaj inýpirácie (marakuja a jahoda) alebo okoládu pod a váýho vžberu na prípravu ganá e; pre realistickejšie verzie budú inýpirácie marakuja, yuzu a dulcey ma švz ad, ktoržša najviac pribli uje vají ku.
2. Materiál:Pou il som val ek na cesto, perforovanú plech, pe iacu plachtu & cukrárske vrecká Guy Demarle: kód odporú ania FLAVIE10 zadajte pri registrácii pre 10 šz avu pri prvej objednávke / obchodnej spolupráci.
3. Ingrediencie:Pou il som inýpirácie malina & yuzu od Valrhona: kód ILETAITUNGATEAU na 20% z avu na celššweb (partnerskž).
4. Pou il som práýok z lieskových orechov Koro: kód ILETAITUNGATEAU na 5% z avu na celššweb (nepartnerskž).
5. Nákupnžszoznam: zmäknutého masla práýkového cukru práýku z lieskových orechov alebo mandlí1 vajce múky T kukuri ného ýkrobu inýpirácie maliny inýpirácie yuzu smotany na ý ahanie mlieka akáciového meduQS práýkového cukru as prípravy: 45 minút + 15 minút pe enia + minimálne 2 hodiny odpo inkuNa tridsa suýienok: Sladké cesto: zmäknutého masla práýkového cukru práýku z lieskových orechov alebo mandlí 1 vajce múky T55 kukuri ného ýkrobu Vymieýajte zmäknuté maslo s práýkovým cukrom.
6. Potom pridajte práýok z lieskových orechov a emulgujte s vajcom.
7. Nakoniec pridajte múku a kukuri nžšýkrob, vytvorte gu u, sploýte ju a nechajte odpo íva šv chladni ke minimálne 1h30.
8. Nakoniec ju rozva kajte na hrúbku 2 mm pomocou val eka a vykrojte suýienky pomocou formi ky.

9. Na polovici z nich odstráňte kruh uprostred, aby ste predstavovali otvor.
10. Umiestnite sušienky na pečiacu plachtu a nechajte ich v chladničke minimálne 2 hodiny.
11. Potom ich pečte 15 minút pri 170°C, mali by byť špekne zlaté.
12. Ganá šnítirácia malina: šnítirácie maliny smotany na šahanie mlieka akácievého medu QS právkového cukru Zohrejte mlieko, smotanu a med.
13. Pomaly rozpustíte šnítiráciu a nalejte na horúcu tekutinu.
14. Mixujte ponorným mixérom, aby ste získali hladkú a lesklú ganá .
15. Nechajte skrytízalizovať a potom preneste do cukrárskeho vrečka.
16. Naplňte „plné“ sušienky a uzavrite ich s dierkovanými, ktoré ste predtým posypali právkovým cukrom.
17. Ganá šnítirácia yuzu: šnítirácie yuzu smotany na šahanie mlieka akácievého medu QS právkového cukru Zohrejte mlieko, smotanu a med.
18. Pomaly rozpustíte šnítiráciu a nalejte na horúcu tekutinu.
19. Mixujte ponorným mixérom, aby ste získali hladkú a lesklú ganá .
20. Nechajte skrytízalizovať a potom preneste do cukrárskeho vrečka.
21. Naplňte „plné“ sušienky a uzavrite ich s dierkovanými, ktoré ste predtým posypali právkovým cukrom.
22. Nechajte ganá šdokon i škrytízalizáciu a vychutnajte si to!