

Ve kono nšyrtovškolá y žšle kožíka

Ingrédients

- 5 vajec
- 80g masla
- 320g cukru
- 325g múky
- 13g prážku do pe iva
- 2 ajové lyši ky vanilkového extraktu
- 1 žipka soli
- 782g tekutej smotany s 35% tuku
- 1 struk vanilky
- 18g glukózy
- 18g invertovaného cukru alebo neutrálneho medu
- 203g okolády Ivoire
- 200 ašy250g jahôd
- 2 vajcia
- 80g masla
- 75g cukru
- 80g múky
- 6g prážku do pe iva
- 1 ajová lyši ka vanilkového extraktu
- 1 žipka soli
- 150g tekutej smotany s 35% tuku
- 1 struk vanilky
- 18g glukózy
- 18g invertovaného cukru alebo neutrálneho medu
- 203g okolády Ivoire
- 387g plnotu nej smotany
- 3 vajcia
- 245g cukru
- 245g múky
- 245g plnotu nej smotany
- 7g prážku do pe iva
- 1 ajová lyši ka vanilkového extraktu
- 200 ašy250g jahôd

Préparation

1. Poslednýrecept na Ve kú noc tohto roku, tento malšýdezert v tvare kožíka, ktoršybude ve mi peknšýna važom rodinnom stole!
2. Je dos ýjednoduchšýa ršchly na prípravu, a môŠete ho ežte zjednoduži , ak nebudete robi ýmadeleines a nahradíte ich bu ýkomer nšmi madeleines alebo inšmi dlhšmi sužienkami typu Fingers.
3. Po ochutnaní si myslím, Še by som ho uprednostnil s trožku viac smotany v pomere k tortu, ak si myslíte, Še to platí aj pre vás, môŠete urobi ýmolly cake o nie o menší a rozreza ýho na 3 plátky, aby ste mohli prida ýtrochu viac ž ahanej ganache a jahôd, v takom prípade mierne zvšžte množstvo ž ahanej ganache.
4. Napokon som ho ozdobil zajacmi, ale samozrejme, okoládové sliepky a iné zvieratá alebo ve ké vají ka tieš urobia ve mi peknšýefekt Materiál:PouŠil som svoj Cooking Chef od Kenwood (s hákom) na temperovanie okolády, na prípravu molly cake a na ž ahanie ganache: kód FLAVIE = 3 prísluženstvá pod a vlastného všberu zadarmo pri nákupe cooking chef / obchodná spolupráca.
5. Forma na molly cakePouŠil som formu na madeleines, ohnutú žpacht u & cukrárske vrecká Guy Demarle: kód odporú ania FLAVIE10 na registráciu pre 10 ýzadarmo pri prvej objednávke / obchodná spolupráca.

6. Ingrediencie: Použil som vanilku Norohy & okoládu Ivoire od Valrhona: kód ILETAITUNGATEAU na 20% z avu na celšýweb (affiliate).
7. Ivoire Priblišne okolády (pod a vážho všberu) 200 ašýjahôd okoládové dekorácie: zajace, vají ka, cukrové vají ka... Madeleines: 2 vajcia masla cukru múky prážku do pe iva 1 ajová lyši ka vanilkového extraktu 1 žipka soli Rozpustite maslo a nechajte ho vychladnú .
8. ahajte vajcia s cukrom, potom pridajte preosiatu múku a prážok do pe iva, so ýa vanilku.
9. Dokon íte s rozpustenšm maslom, dobre premiežajte a nechajte odpo íva ýv chladni ke aspo ý2 hodiny.
10. Potom napl te formy len trochu, aby ste nemali príliš hrubé madeleines, a pe te asi 10 ašýl 5 minút pri 180°C.
11. Nechajte vychladnú ýa potom vyberte madeleines z formy.
12. ahaná ganache s vanilkou: tekutej smotany s 35% tuku 1 struk vanilky glukózy invertovaného cukru alebo neutrálneho medu okolády Ivoire plnotu nej smotany Zohrejte malé množstvo smotany s glukózou, invertovanšm cukrom a vyžkrabanšm strukom vanilky.
13. Nalejte horúcu tekutinu na predtšm roztopení bielu okoládu, po malšch dávkach a dobre premiežajte silikónovou žpacht ou po kašdom pridaní, aby ste získali hladkú a lesklú ganache.
14. Nakoniec pridajte ve ké množstvo studenej tekutej smotany a mixujte ponornšm mixérom, aby ste dosiahli dokonalú emulziu.
15. Zakryte fóliou a nechajte odpo íva ýv chladni ke minimálne 6 hodín, ak je to možné, cez noc.
16. Molly cake: 3 vajcia cukru múky plnotu nej smotany prážku do pe iva 1 ajová lyši ka vanilkového extraktu ahajte vajcia s cukrom, kšm nezhustnú a nezbelajú.
17. Potom pridajte preosiatu múku a prážok do pe iva, znova ž ahajte nieko ko sekúnd.
18. Už ahajte plnotu nú smotanu na ž aha ku s vanilkou a potom ju pridajte do predchádzajúcej zmesi.
19. Nalejte okamšite cesto do vašej vymastenej formy a vylošenej papierom na pe enie, potom pe te v predhriatej rúre na 160°C asi 1 hodinu.
20. Po vybratí z rúry vyberte tortu a zaba te ju do potravinovej fólie, aby zostala pekne vlá na.
21. Ruková ýž okolády: Priblišne okolády (pod a vážho všberu) Použil som svoj cooking chef na temperovanie okolády, ak nemáte vybavenie, môšete temperova ýokoládu dvoma rôznymi spôsobmi: Postupujte pod a tempera nej krivky uvedenej na obale Temperujte zasadéním: pomaly roztopte 2/3 vašej okolády a po as toho nasekajte zvyšok na jemno.
22. Ke ýje vä žie množstvo okolády úplne roztopené, pridajte zvyšok nasekanej okolády a dobre premiežajte, kšm nie je okoláda homogénna Nemal som formu, takše som jednoducho použil potravinovú fóliu na vytvorenie rukoväte môjho kožíka; potom som ju nechal dobre skryžalizova ýa trochu som ju nastrúhal pre rustikálnejší efekt.
23. Montáž: 200 ašýjahôd Dekorácie z okolády a/alebo cukru pod a vážho všberu Odstrá te vrch molly cake, aby bol plochš.
24. Potom ho rozrešte na polovicu pozd š.
25. Už ahajte vanilkovú ganache, ašýkšm nebude ma ýkonzistenciu ž aha ky.
26. Napl te ganache do cukrárskeho vrečka a naneste vrstvu nie príliš hrubú ganache na prvú polovicu molly cake, ako aj prúšok okolo okraja.
27. Pridajte plátky jahôd.
28. Zakryte ganache a opä ýnieko ko plátkov jahôd.
29. Pridajte druhú polovicu molly cake.
30. Na celšýobvod naneste ž ahanú ganache a vyhla te ju, aby ste mohli na u prilepi ýmadeleines.
31. Potom naneste zvyšok ganache na vrch madeleines pomocou cukrárskej žpi ky.

32. Pridajte dekorácie: zajace aokoládové vajíka, cukrové vajíka, jahody... a nakoniec rukovážokolády, predtšm ako si pochutnáte!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com