

Jättepåskkaka (hallon, citron & choklad)

Préparation : 50 min • Cuisson : 0 min

Ingrédients

- 300g mörk choklad
- 100g inspiration hallon
- 50g flytande grädde
- 10g neutral honung
- 1 ägg
- 40g socker
- 45g citronsaft
- 65g smör
- 90g mandelpuré
- 45g mjölkchoklad
- 70g krossade knäckebröd

Préparation

1. I'm here to help with the translation.
2. Below is the HTML with the French text translated to Swedish: Andra receptet till påsk i år, det handlar om en gourmetplatta som kan avnjutas som dessert, som mignon vid kaffet genom att skära små kvadrater, eller som mellanmål tillsammans med en kall dryck!
3. Jag ville ha en chokladplatta självklart, men även fräsch och fruktig, och jag älskar kombinationen av hallon & citron, så smakerna var självklara.
4. Naturligtvis kan du göra skalet med choklad efter eget val, du behöver bara anpassa tempereringskurvan.
5. Utrustning :Jag använde denna form från PCB skapelse.
6. Detta är en produkt som är avsedd för proffs och säljs inte styckvis, vid behov kan du använda en annan form beroende på vilken form du vill ge till din kaka.
7. Mini vinkelspatellIngredienser :Jag använde mandelpuré Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (icke associerad).
8. Jag använde chokladen Caraïbes och inspiration hallon från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (associerad).
9. Förberedelsetid : 50 minuter till 1 timmeFör en platta 18 cm lång & 4 cm hög :Chokladskalet : mörk choklad Du kommer inte använda all choklad men det är enklare att temperera och gjuta plattan med en större mängd.
10. Du behöver bara låta den kristallisera resterande choklad för att kan användas i ett framtida recept.
11. Tempera chokladen, för det finns två alternativ : Låt den följa den anpassade temperaturkurvan; för mörk choklad innebär detta att smälta den till 50-55°C, sedan låta den svalna till 28-29°C för att sedan höja den till 31-32°C vilket är användningstemperaturen.
12. Eller annars, en något mindre precis men enklare och snabbare metod, sådd: för det, smält 2/3 av chokladen helt utan att överstiga 50°C, och hacka resten i små bitar.
13. När större delen av chokladen har smält, tillsätt resten av chokladen och rör om tills den är helt smält.
14. Så fort chokladen är klar, håll den omedelbart i formen så att den täcker hela ytan.
15. Ta bort överflödig choklad, låt kristallisera i några minuter och gör sedan ett andra lager på samma sätt.
16. Låt kristallisera.
17. Hallonganachen : inspiration hallon flytande grädde neutral honung Värm upp grädden med honungen.

18. Häll sedan det över den delvis smälta inspiration hallon och mixa för att få en slät och glansig ganache.
19. Låt den svalna till rumstemperatur och häll den sedan i chokladskalet (det måste ha ett lager på 1 till 1,5 cm tjockt).
20. Placera den i kylan för att kristalliseras helt.
21. Lemon curd : 1 ägg socker Zest från 2 citroner citronsaft smör Blanda socker med citronskal.
22. Tillsätt ägget, blanda väl, och tillsätt sedan citronsaften.
23. Tjockna på låg värme och rör om konstant.
24. När krämen har tjocknat, låt den svalna några minuter bort från värmen, och tillsätt sedan smöret skuret i små bitar.
25. Mixa krämen med en stavmixer i några minuter tills den är slät och smöret är helt inkorporerat.
26. Låt svalna som för ganachen och häll sedan i plattan och låt kallna helt i kylan (eller frysen om ni har bråttom).
27. Knapriga mandeln : mandelpuré mjölkchoklad krossade knäckebröd Smält mjölkchokladen, tillsätt sedan mandelpurén och slutligen de krossade knäckebröden.
28. När blandningen är jämn, bred ut krispet på lemon curden, och sätt tillbaka allt i kylan eller frysen för att kristallisera.
29. Smält sedan försiktigt lite mörk choklad för att kunna stänga plattan igen.
30. Låt kristallisera och bära av och njut!
31. Feel free to ask if you need any more translations or changes!