

# Påskägg (jordgubbe, hallon, citron, mango, choklad)

## Ingrédients

- 50g mjukt smör
- 50g farinsocker
- 50g mjöl
- 50g hasselnötsmjöl
- 2 matskedar socker
- 1 skvätt limejuice
- 200g jordgubbar
- 2 matskedar socker
- 1 skvätt citronjuice
- 1 ägg
- 40g socker
- 45g citronjuice
- 65g smör
- 50g hallon inspiration
- 5g vispgrädde
- 5g neutral honung
- 50g mjölk
- 10g vispgrädde
- 1g gelatin
- 15g socker
- 17g äggulor
- 200g vispgrädde med 35% fett

## Préparation

1. Tredje och sista receptet för påskan i år, små fruktiga, chokladiga och läckra ägg till efterrätt för dina familjemåltider!
2. Jag har gjort flera versioner : - Dulcey skal / lime mousse / mango hjärta - Mjölchoklad skal / vaniljmousse / nutella hjärta - Mörk choklad skal / lime mousse / citron hjärta - Vit choklad skal / apelsinblommousse / hallon hjärta - Hallon inspirerat skal / vaniljmousse / jordgubb hjärta Jag har detaljerat alla recept nedan, det är upp till er att välja (eller inte!)
3. ) era favoriter Om ni har bråttom, kan ni också använda färdiga halva ägg och fylla med olika nutellor eller sylt, på så sätt behöver ni bara göra moussen, liksom streuseln (men även för streuseln kan ni använda krossade kakor från affären).
4. Receptet kan därför vara mycket snabbt eller mycket längre beroende på vad ni föredrar att göra, men i alla fall borde dessa små ägg göra intryck på ert festbord Material : Chokladformar för ägg Ingredienser :Jag har använt hasselnötsmjöl Koro : kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela sidan (ej affiliat).
5. Jag har använt apelsinblomma och vanilj Norohy & chokladen Karibien, Jivara, Dulcey, Ivory och hallon inspiration från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela sidan (affiliat).
6. Förberedelse tid : 1h15 minst, mer om du väljer att göra flera smakerFör ett tiotal halva ägg : Hasselnötsstreusel : mjukt smör farinsocker mjöl hasselnötsmjöl Blanda det mjuka smöret med de andra ingredienserna tills du får en homogen deg.
7. Forma små bitar, lägg dem på en plåt täckt med bakpapper och grädda i en förvärmad ugn på 180°C i cirka 20 till 25 minuter.
8. Låt svalna och förvara tills montering.
9. Chokladskal : För att göra skalen behöver du cirka choklad per halvt ägg.

10. Självklart måste du temperera en större mängd för att kunna göra formarna (till exempel, för 10 ägg behöver du cirka choklad men du måste temperera minst choklad).
11. Temperera chokladen, för detta finns det två alternativ : - Följ den lämpliga temperaturkurvan; för mörk choklad handlar det om att smälta den vid 50-55°C, sedan kyla ner den till 28-29°C för att slutligen höja den till 31-32°C som är användningstemperaturen.
12. - Eller så, en lite mindre exakt men enklare och snabbare metod, inokulering: för detta, smält helt 2/3 av din choklad utan att överskrida 50°C, och hacka resten i små bitar.
13. När den stora delen av chokladen är smält, tillsätt resten av chokladen och blanda tills den är helt smält.
14. Så snart chokladen är klar, håll den omedelbart i formarna så att hela ytan täcks.
15. Vänta en till två minuter och vänd sedan formarna och ta bort överskottet innan du låter det kristalliseras.
16. Därefter, ta ut skalen och förvara dem tills montering.
17. Mango hjärta : 1 mango 2 matskedar socker 1 skvätt limejuice Skär mango i små bitar, spara en matsked vid sidan, tillsätt sedan socker och limejuice i resten och koka på låg värme.
18. När mango har kokat ordentligt, mixa den för att få en slät konsistens och förvara i kylskåp.
19. Jordgubb hjärta : jordgubbar 2 matskedar socker 1 skvätt citronjuice Ta bort bladen och skär jordgubbarna, tillsätt socker och citron och koka på låg värme.
20. Som med mango, när det är kokt, mixa för att få en slät konsistens och förvara i kylskåp.
21. Citron hjärta : 1 ägg socker Zest från 2 citroner citronjuice smör Du kommer att få för mycket men det är svårt att minska mängderna... du kan använda resten i en tårta, frysa den eller bara äta den med en yoghurt.
22. Blanda socker med citrozesten.
23. Tillsätt ägget, blanda väl, och tillsätt sedan citronjuicen.
24. Låt tjockna på låg värme under konstant omrörning.
25. När krämen har tjocknat, låt den svalna några minuter utanför värmen, tillsätt sedan smöret skuret i små bitar.
26. Mixa krämen med en stavmixer i några minuter tills den är helt slät och smöret är helt inkorporerat.
27. Förvara i kylskåp.
28. Hallon hjärta : hallon inspiration vispgrädde neutral honung Värm grädden med honungen.
29. Häll sedan över den på den delvis smälta hallon inspirationen och mixa för att få en slät och glänsande ganache.
30. Låt den svalna till rumstemperatur och häll sedan i chokladskalet (det ska vara ett lager med en tjocklek av 1 till Mousse : mjölk vispgrädde gelatin socker äggulor vispgrädde med 35% fett Beroende på vald smak: 1 vaniljstång, zest från gul eller grön citron, apelsinblomma Lägg gelatinet i kallt vatten för att återfukta.
31. Värm mjölken med grädden och den valda smaken.
32. Vispa äggulorna med sockret.
33. Häll den varma mjölken över, och häll sedan tillbaka allt i kastrullen.
34. Koka på medelhög värme under konstant omrörning tills temperaturen når 83°C.
35. Ta bort från värmen, tillsätt den återfuktade och urvridna gelatinen om du använder gelatinblad.
36. Låt vaniljsåsen svalna i kylskåp.
37. När den når 30°C, vispa grädden till en inte för fast grädde.
38. Inkorporera den försiktigt i grädden, och gå sedan vidare till montering.
39. Montering : I botten av chokladskalet, sprid ut lite mousse.

40. Tillsätt lite streusel.
41. Täck med mousse och släta ut ytan.
42. Låt stå i kylskåp.
43. När moussen har stelnat, gräv ut platsen för "äggula".
44. Fyll med jordgubbe, mango (för mango, innan kompotten har jag lagt några små tärningar av färsk mango), citron, hallon eller till och med nutella och njut!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)