

Påskäggskakor (hallon, yuzu)

Ingrédients

- 90g florsocker
- 30g hasselnöts- eller mandelmjöl
- 1 ägg
- 150g vetemjöl T55
- 50g maizena
- 150g hallon-inspiration
- 170g yuzu-inspiration
- 110g vispgrädde
- 50g mjölk
- 30g akaciahonung
- 60g mjukt smör
- 90g florsocker
- 30g hasselnöts- eller mandelmjöl
- 1 ägg
- 150g vetemjöl T55
- 50g maizena
- 150g hallon-inspiration
- 60g vispgrädde
- 30g mjölk
- 15g akaciahonung
- 170g yuzu-inspiration
- 50g vispgrädde
- 20g mjölk
- 15g akaciahonung

Préparation

1. Påsk närmar sig, så här är ett första recept perfekt för ett mellanmål eller som efterrätt tillsammans med en god jordgubbssallad: påskäggsformade småkakor Du kan självklart använda andra inspirationer (passion och jordgubb) eller choklad av ditt val för att göra ganachen; för mer "realistiska" versioner kommer passioninspirationen, yuzu-inspirationen och dulcey att ha det utseende som mest liknar ett ägg.
2. Utrustning :Jag har använt kavel, perforerad plåt, bakduk & spritsar från Guy Demarle: rabattkod FLAVIE10 att ange vid registrering för 10 % i rabatt vid första beställningen / kommersiellt samarbete.
3. Ingredienser :Jag har använt inspirationerna hallon & yuzu från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
4. Jag har använt hasselnötsmjöl från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (inte affiliate).
5. Inköpslista : mjukt smör florsocker hasselnöts- eller mandelmjöl1 ägg vetemjöl T maizena hallon-inspiration yuzu-inspiration vispgrädde mjölk akaciahonungQS florsocker Förberedelsestid : 45 minuter + 15 minuter gräddning + minst 2 timmar vilaFör cirka trettio småkakor : Söt deg : mjukt smör florsocker hasselnöts- eller mandelmjöl 1 ägg vetemjöl T55 maizena Kräms smöret med florsockret.
6. Tillsätt hasselnötsmjöl och emulgera med ägget.
7. Avsluta med att blanda i mjölet och maizena, forma en boll, platta till den och låt den vila i kylskåp i minst 1 timme och 30 minuter.
8. Till sist, kavla ut den till 2 mm tjocklek med hjälp av kaveln och stansa ut småkakorna med en kakform.
9. På hälften av dem, ta bort en cirkel i mitten för att representera ägggulan.
10. Placera småkakorna på en bakduk och låt dem stå i kylskåp i minst 2 timmar.

11. Grädda dem i 15 minuter vid 170°C, de ska vara gyllenbruna.
12. Hallon-inspirerad ganache : hallon-inspiration vispgräddde mjölk akaciahonung QS florsocker Värm mjölken, grädden och honungen.
13. Smält försiktigt inspirationen och häll den varma vätskan över.
14. Mixa med en stavmixer för att få en slät och glänsande ganache.
15. Låt den kristallisera och häll sedan över i en sprits.
16. Fyll de "hela" småkakorna och stäng dem med de hålade som tidigare pudrats med florsocker.
17. Yuzu-inspirerad ganache : yuzu-inspiration vispgräddde mjölk akaciahonung QS florsocker Värm mjölken, grädden och honungen.
18. Smält försiktigt inspirationen och häll den varma vätskan över.
19. Mixa med en stavmixer för att få en slät och glänsande ganache.
20. Låt den kristallisera och häll sedan över i en sprits.
21. Fyll de "hela" småkakorna och stäng dem med de hålade som tidigare pudrats med florsocker.
22. Låt ganachen kristallisera klart och njut!