

Straciatellapaj

Ingrédients

- 60g mjukt smör
- 90g florsocker
- 30g mandelpulver
- 1 ägg
- 155g mjöl
- 50g majsstärkelse
- 25g smör
- 45g äggvitor
- 55g råsocker
- 40g mjöl
- 35g mörk choklad
- 50g mörk choklad
- 60g flytande grädde med 30 eller 35% fetthalt (1)
- 7g glukos
- 7g honung
- 120g flytande grädde med 30 eller 35% fetthalt (2)
- 65g flytande grädde
- 65g helmjöl
- 6g majsstärkelse
- 1 tesked vaniljextrakt
- 70g vispad flytande grädde
- 25g mörk choklad hackad i tunna spån
- 150g flytande grädde
- 15g florsocker
- 45g mörk choklad hackad i tunna spån

Préparation

1. Om du gillar straciatella-glass har du kommit till rätt ställe!
2. Jag ville ta denna populära smak och göra om den till en paj.
3. För att bäst efterlikna den mjölkiga smaken av straciatella-glass bestämde jag mig för att inte använda äggula (med undantag för mördegen): kakan är baserad på uppbyggda äggvitor i maräng, den "diplomatiska" krämen är utan ägg, och även om jag tänkte på att använda vit choklad/ mörk chokladganache som dekoration, bestämde jag mig för att ersätta den vita chokladganachen med enkel vispgrädde för att inte introducera någon annan smak.
4. De olika momenten är ganska enkla att genomföra; om du kan, rekommenderar jag att förbereda denna paj över två dagar: mördegen, formning, kräm till diplomaten och chokladganachen dagen innan och resten på själva dagen.
5. Till era kavlar!
6. Utrustning: Buyer's Saint Honoré-nål Spritsar Pajring från Buyer 20 cm Perforerad plåt Kavel Visp Liten vinklad spatel Ingredienser: Jag använde chokladen Caraïbes av Valrhona: använd koden ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliat).
7. Blanda tillsammans smöret med florsockret och mandelpulvret.
8. Tillsätt ägget och blanda igen för att emulgera blandningen (med en slickepott eller med en flatblandare om du använder en maskin).
9. Inkorporera slutligen mjölet och majsstärkelsen och blanda snabbt ihop.
10. Avsluta för hand så att degen inte överarbetas, forma en boll, plasta in den och ställ den i kylskåpet i minst 2

timmar.

11. Sen, kavla ut degen till 2 mm tjocklek och lägg den i din smorda ring.
12. Nagga botten av pajen med en gaffel och ställ den i frysen (alternativt i kylskåpet) i minst 2 timmar, helst längre.
13. Förbaka den i 15 minuter vid 165°C.
14. Smält smöret och låt det svalna.
15. Vispa äggvitorna med sockret tills du får en slät och glänsande maräng.
16. Ihopfoga det siktade mjölet till blandningen med en slickepott.
17. Tillsätt sedan det smälta avsvalnade smöret.
18. Avsluta genom att tillsätta den hackade chokladen i tunna spån och håll sedan smeten i det förbakade pajskalet.
19. Jag guldade även degen med en äggula blandad med lite grädde innan jag satte tillbaka den i ugnen, men det är valfritt.
20. Sätt tillbaka pajen i ugnen för cirka 15 minuters bakning vid 170°C, kakan ska vara tillagad och degen väl gyllene.
21. Du kommer att ha för mycket ganache, men det är svårt att göra en mindre mängd.
22. Vid behov kan du frysa in ganachen när den väl är gjord i en silikonform till exempel för en annan dessert (eller så kan du även äta den med sked).
23. Smält chokladen.
24. Värm grädde (1) med glukos och honung.
25. Häll den varma vätskan i tre omgångar över den smälta chokladen, rör om noggrant för en jämn och glänsande ganache.
26. Avsluta med en stavmixer för att förfina emulsionen.
27. Tillsätt grädde (2) kall, mixa igen, plasta in och placera i kylskåpet för minst 6 timmar, helst över natten.
28. I en kastrull, blanda majsstärkelsen med lite kall mjölk, när blandningen är homogen och klumpfri, tillsätt resten av mjölken och den kalla grädden samt vaniljen.
29. Placera på medium värme och låt tjockna under konstant vispning.
30. Häll ut i en form, täck med plastfolie och låt svalna helt i kylskåpet.
31. Vispa sedan grädden till vispgrädde.
32. Blanda vaniljkrämen med den vispade grädden försiktigt, tillsätt sedan chokladspånen.
33. Sprid ut krämen över molnkakan.
34. Låt stå i kylskåp medan du förbereder avslutningarna.
35. Grädde & avslutningar: flytande grädde florsocker mörk choklad hackad i tunna spån Förbered straciatella vispgrädden: Vispa grädden och tillsätt florsockret tills du får en vispgräddstextur.
36. Tillsätt chokladspånen med en slickepott.
37. Placera vispgrädden i en spritsficka med en Saint Honorénål.
38. Samtidigt, vispa upp chokladganachen och placera den också i en spritsficka med en Saint Honorénål.
39. Spritsa ut båda krämerna på pajen och njut slutligen!