

Mayai ya Pasaka (stroberi, rasiberi, limau, embe, chokoleti)

Ingrédients

- 50g ya siagi ya pommade
- 50g ya sukari cassonade
- 50g ya unga
- 50g ya unga wa hazelnut
- 200g ya strawberry
- 40g ya sukari
- 45g ya juisi ya ndimu
- 65g ya siagi
- 50g ya msukumo wa framboise
- 5g ya krimu ya maji
- 5g ya asali isiyo na ladha
- 50g ya maziwa
- 10g ya krimu kamili
- 1g ya gelatin
- 15g ya sukari
- 17g ya kiini cha yai
- 200g ya krimu ya maji yenye 35% ya mafuta

Préparation

1. Je vais traduire le texte en français en swahili tout en gardant le code HTML intact : Mapishi ya tatu na ya mwisho kwa Pasaka ya mwaka huu, mayai madogo ya matunda, ya chokoleti na yaliyopambwa kwa ajili ya dessert ya mlo wako na familia!
2. Nimefanya toleo kadhaa: - Ganda la dulcey / mousse ya ndimu / moyo wa maembe - Ganda la chokoleti ya maziwa / mousse ya vanilla / moyo wa siagi ya kupaka - Ganda la chokoleti nyeusi / mousse ya ndimu / moyo wa ndimu - Ganda la chokoleti nyeupe / mousse ya maua ya machungwa / moyo wa framboise - Ganda la msukumo wa framboise / mousse ya vanilla / moyo wa strawberry Nimefafanua mapishi yote hapa chini, kwako kuchagua (au hapana!)
3.) unayopenda ~~ikiwa~~ una haraka, pia una suluhisho la kutumia nusu mayai ya dukani na kujaza na siagi za kupaka au jamu tofauti, kwa njia hii utahitaji tu kutengeneza mousse, pamoja na streusel (lakini hata kwa streusel unaweza kutumia vipande vya biskuti vya dukani).
4. Mapishi haya yanaweza kuwa ya haraka sana au ya muda mrefu zaidi kulingana na unachopendelea kufanya, lakini kwa hali yoyote mayai haya madogo yanapaswa kuleta mvuto kwenye meza yako ya sherehe Vifaa : Vyombo vya chokoleti kwa mayai Viungo :Nimetumia unga wa hazelnut Koro: nambari ya ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (sio affiliate).
5. Nimetumia Maua ya machungwa na vanilla ya Norohy & chokoleti Caraïbes, Jivara, Dulcey, Ivoire na msukumo wa framboise ya Valrhona: code ya ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (affiliate).
6. Changanya siagi pommade na viungo vingine hadi upate mchanganyiko wenye umbo.
7. Tengeneza vipande vidogo, weka kwenye sahani iliyowekwa karatasi ya kuoka na uweke kwenye oveni iliyopashwa moto kwa 180°C kwa dakika 20 hadi 25 za kuoka.
8. Acha ipoe na uhifadhi hadi wakati wa kukusanya.
9. Ganda la chokoleti : Ili kutengeneza maganda, utahitaji takriban gramu 25 za chokoleti kwa kila nusu yai.
10. Bila shaka, itabidi utempeze kiasi kikubwa zaidi ili kuweza kutengeneza ukungu (kwa mfano, kwa mayai 10, utahitaji takriban gramu 250 za chokoleti lakini itabidi utempeze angalau gramu 350 za chokoleti).

11. Tempeza chokoleti, kwa hiyo, kuna chaguo mbili: - Fuata mchanganyiko wa joto sahihi; kwa chokoleti nyeusi, itabidi uiyeyushe mpaka 50-55°C, kisha ipunguzie kwenye 28-29°C halafu iongoze upya kwenye 31-32°C ambayo ni joto la matumizi.
12. - Au, njia kidogo isiyo sahihi lakini rahisi na haraka zaidi, mbegu: kwa hiyo, fanya 2/3 ya chokoleti yako kuyeyuka kabisa bila kuzidi 50°C, na kata nyingine ndogo ndogo.
13. Wakati sehemu kubwa ya chokoleti imeyeyuka, ongeza sehemu iliyobaki ya chokoleti na changanya hadi iyeyuke kabisa.
14. Mara chokoleti inavyokuwa tayari, mimina mara moja kwenye ukungu ili kutandaza uso wote.
15. Subiri dakika moja hadi mbili kisha pindua ukungu na ondoa ziada kabla ya kuacha ikristalike.
16. Baadaye, toa maganda na uhifadhi hadi wakati wa kukusanya.
17. Moyo wa maembe : $\frac{1}{2}$ embe Vijiko viwili vya sukari Mlalo mmoja wa juisi ya ndimu Kata embe vipande vidogo, weka kando kijiko kimoja, kisha ongeza sukari na juisi ya ndimu kwenye sehemu iliyobaki na ziweke kupika juu ya moto mdogo.
18. Wakati embe imepikwa vizuri, isage ili upate matokeo mazuri na iweke kwenye friji.
19. Ondoa majani na ukate strawberry, ongeza sukari na ndimu na uweke kupika juu ya moto mdogo.
20. Kama embe, wakati imepikwa, saga ili upate matokeo mazuri na iweke kwenye friji.
21. Utakuwa na ziada lakini ni vigumu kupunguza kiasi .
22. unaweza kutumia yangu iliyobaki kwenye tartlet, kuigandisha au kuila na maziwa ya mgando tu.
23. Changanya sukari na zesti za ndimu.
24. Ongeza yai, changanya vizuri, kisha ongeza juisi ya ndimu.
25. Ongeza ugumu kwa moto mdogo kwa kuchanganya bila kukoma.
26. Wakati krimu imeimarika, acha ipoe kwa dakika kadhaa mbali na moto, kisha ongeza siagi iliyo kata vipande vidogo.
27. Saga krimu na blender ya mikono kwa dakika kadhaa hadi iyeke na siagi zote zifanyike.
28. Hifadhi kwenye friji.
29. Pasha moto krimu na asali.
30. Kisha, mimina kwenye msukumo wa framboise uliopashwa kidogo na saga kupata ganache nyororo na yenye kumeta.
31. Weka gelatin kuimarisha kwa maji baridi.
32. Pasha moto maziwa na krimu na ladha iliyochaguliwa.
33. Whisk kiini cha yai na sukari.
34. Mimina maziwa ya moto juu, kisha rudisha mchanganyiko wote kwenye sufuria.
35. Pika kwenye moto wa wastani kwa kuchanganya mara kwa mara hadi kufikia joto la 83°C.
36. Mbali na moto, ongeza gelatin iliyoimarishwa na kukamua ikiwa unatumia gelatin ya majani.
37. Acha krimu yenye ladha ipoe kwenye friji.
38. Wakati inafikia 30°C, piga krimu ya maji hadi ina kuwa nene lakini sio sana.
39. Ongeza kwa upole kwenye krimu, kisha songa kwa montaji.
40. Montage : Kwenye chini ya maganda ya chokoleti, tenga kidogo cha mousse.
41. Ongeza kidogo ya streusel.
42. Funikiza na mousse na lainisha uso.
43. Acha ichukue kwenye friji.
44. Wakati mousse imekristalika, chimba nafasi ya "yolk".

45. Jaza na strawberry, maembe (kwa maembe, kabla ya compote nilieka cubes ndogo za maembe safi), ndimu, framboise au hata siagi ya kupaka na ufurahie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com