

Biskuti za mayai ya Pasaka (raspberry, yuzu)

Ingrédients

- 90g ya sukari ya icing
- 30g ya unga wa hazelnut au almond
- 1 yai
- 150g ya unga T55
- 50g ya maizena
- 150g ya wazo la raspberry
- 170g ya wazo la yuzu
- 110g ya cream ya kawaida
- 50g ya maziwa
- 30g ya asali ya acacia
- 60g ya siagi ya pommade
- 90g ya sukari ya icing
- 30g ya unga wa hazelnut au almond
- 1 yai
- 150g ya unga T55
- 50g ya maizena
- 150g ya wazo la raspberry
- 60g ya cream ya kawaida
- 30g ya maziwa
- 15g ya asali ya acacia
- 170g ya wazo la yuzu
- 50g ya cream ya kawaida
- 20g ya maziwa
- 15g ya asali ya acacia

Préparation

1. Pâques inakaribia, hivyo hapa kuna mapishi ya kwanza bora kwa ajili ya kachumbari au dessert iliyosindikizwa na saladi nzuri ya strawberries: biskuti za aina ya mayai ya Pasaka. Bila shaka unaweza kutumia mawazo mengine (passion na strawberry) au chokoleti unayopenda kwa ajili ya ganache; kwa matoleo ya "halisi", wazo la passion, wazo la yuzu na dulcey vitakuwa na muonekano unaokaribia zaidi na yai.
2. Vifaa :Nime tumia roller ya kupikia, karatasi ya kupikia, kitambaa cha kupikia & mifuko ya piping Guy Demarle: nambari ya ushirika FLAVIE10 kujiandikisha kwa 10 za bure wakati wa agizo la kwanza / ushirikiano wa kibiashara.
3. Viungo :Nime tumia mawazo ya raspberry & yuzu kutoka Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa 20% ya punguzo kwenye tovuti yote (ushirikiano).
4. Nime tumia unga wa hazelnut Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kwa 5% ya punguzo kwenye tovuti yote (sio ushirikiano).
5. Orodha ya ununuzi : ya siagi ya pommade ya sukari ya icing ya unga wa hazelnut au almond 1 yai ya unga T ya maizena ya wazo la raspberry ya wazo la yuzu ya cream ya kawaida ya maziwa ya asali ya acacia QS ya sukari ya icing. Muda wa maandalizi : dakika 45 + dakika 15 za kupika + angalau masaa 2 ya kupumzika. Kwa biskuti thelathini: Donge la sukari: ya siagi ya pommade ya sukari ya icing ya unga wa hazelnut au almond 1 yai ya unga T55 ya maizena. Piga siagi ya pommade na sukari ya icing.
6. Kisha, ongeza unga wa hazelnut kisha emulsion na yai.
7. Maliza kwa kuingiza unga na maizena, tengeneza mpira, ukanje na uache ipumzike kwenye friji kwa angalau saa 1.
8. 5.

9. Hatimaye, ikandamize kwa unene wa 2mm kwa kutumia roller na kata biskuti kwa kutumia mold.
10. Kwenye nusu yao, ondoa duara katikati kuwakilisha yai la yai.
11. Weka biskuti kwenye kitambaa cha kupikia na uache kwenye friji kwa angalau masaa 2.
12. Kisha, kaanga kwa dakika 15 kwa 170°C, zinapaswa kuwa za dhahabu nzuri.
13. Ganache ya wazo la raspberry: ya wazo la raspberry ya cream ya kawaida ya maziwa ya asali ya acacia QS ya sukari ya icing Pasha maziwa, cream na asali.
14. Fanya kuyeyuka polepole wazo na mimina kioevu cha moto juu yake.
15. Piga kwa blender ya immersion ili kupata ganache laini na yenye kung'ara.
16. Acha ikikristalisha kisha uhamishe kwenye mfuko wa piping.
17. Jaza biskuti "kamili" na ufunge na zile zenye mashimo zilizotangulia kupakwa sukari ya icing.
18. Ganache ya wazo la yuzu: ya wazo la yuzu ya cream ya kawaida ya maziwa ya asali ya acacia QS ya sukari ya icing Pasha maziwa, cream na asali.
19. Fanya kuyeyuka polepole wazo na mimina kioevu cha moto juu yake.
20. Piga kwa blender ya immersion ili kupata ganache laini na yenye kung'ara.
21. Acha ikikristalisha kisha uhamishe kwenye mfuko wa piping.
22. Jaza biskuti "kamili" na ufunge na zile zenye mashimo zilizotangulia kupakwa sukari ya icing.
23. Acha ganache ikamilishe kukristalisha na ufurahie!