

Giant Easter Tablet (raspberry, lemon & chocolate)

Ingrédients

- 300g ng itim na tsokolate
- 100g ng inspirasyon ng raspberry
- 50g ng likidong cream
- 10g ng neutral na honey
- 1 itlog
- 40g ng asukal
- 45g ng lemon juice
- 65g ng mantikilya
- 90g ng purée ng almond
- 45g ng gatas na tsokolate
- 70g ng crêpes dentelles na pinulbos

Préparation

1. Ikalawang resipe para sa Pasko ng Pagkabuhay ngayong taon, ito ay isang masarap na tsokolate na maaaring kainin bilang panghimagas, bilang meryenda sa oras ng kape sa pamamagitan ng pagputol ng maliliit na parisukat, o kaya naman sa meryenda kasama ang malamig na inumin!
2. Gusto ko ng tsokolate, siyempre, ngunit pati na rin ng sariwa at prutas, at gusto ko ang kombinasyon ng raspberry at lemon, kaya't ang mga lasa ay madaling napili.
3. Siyempre, maaari mong gawin ang shell gamit ang tsokolate na iyong pinili, kailangan lamang na iakma ang curve ng tempering.
4. Materyal :Gumamit ako ng mould na ito mula sa PCB creation.
5. Ito ay materyal na nakalaan para sa mga propesyonal kaya hindi ito ibinibenta nang paisa-isa, kung kinakailangan maaari kang gumamit ng ibang mould ayon sa hugis na nais mong ibigay sa iyong cake.
6. Mini spatula na may kurbaMga Sangkap :Gumamit ako ng purée ng almond Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi kaakibat).
7. Gumamit ako ng tsokolate Caraïbes at inspirasyon ng raspberry mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (kaakibat).
8. Oras ng paghahanda : 50 minuto hanggang 1 orasPara sa isang tablet na 18cm ang haba & 4cm ang taas :Ang shell ng tsokolate : ng itim na tsokolate Hindi mo gagamitin ang lahat ng tsokolate ngunit mas madali ang mag-temper at mag-mould ng tablet na may mas malaking dami.
9. Kailangan mo lamang hayaan ang natitirang tsokolate na mag-crystallize upang magamit ito sa susunod na resipe.
10. I-temper ang tsokolate, para dito, dalawang opsyon : Sundin ang angkop na curve ng temperatura; para sa itim na tsokolate, kailangan itong matunaw sa 50-55°C, pagkatapos ay palamigin ito sa 28-29°C at sa wakas ay itaas ito sa 31-32°C na siyang temperatura ng paggamit.
11. O kaya, isang mas simpleng at mas mabilis na pamamaraan, ang seeding: para dito, ganap na tunawin ang 2/3 ng iyong tsokolate nang hindi lalampas sa 50°C, at i-chop ang natitirang bahagi sa maliliit na piraso.
12. Kapag natunaw na ang malaking bahagi ng tsokolate, idagdag ang natitirang tsokolate at haluin hanggang sa ganap itong matunaw.
13. Kapag handa na ang tsokolate, ibuhos ito kaagad sa mould upang takpan ang buong ibabaw.
14. Alisin ang labis na tsokolate, hayaan itong mag-crystallize ng ilang minuto at pagkatapos ay gumawa ng pangalawang layer sa parehong paraan.
15. Hayaan itong mag-crystallize.

16. Ang ganache ng raspberry : ng inspirasyon ng raspberry ng likidong cream ng neutral na honey Paititin ang cream kasama ang honey.
17. Pagkatapos, ibuhos ito sa inspirasyon ng raspberry na bahagyang natunaw at i-blend upang makuha ang isang makinis at makintab na ganache.
18. Hayaan itong lumamig sa temperatura ng kuwarto at pagkatapos ay ibuhos ito sa shell ng tsokolate (dapat ay may layer na may kapal na 1 hanggang 1.
19. 5cm).
20. Ilagay ito sa refrigerator upang ganap itong mag-crystallize.
21. Ang lemon curd : 1 itlog ng asukal Mga zest ng emon ng lemon juice ng mantikilya Paghaluin ang asukal sa mga zest ng lemon.
22. Idagdag ang itlog, haluin nang mabuti, pagkatapos ay isama ang lemon juice.
23. Pahiran ito sa mababang apoy habang patuloy na hinahalo.
24. Kapag ang cream ay lumapot, hayaan itong lumamig ng ilang minuto sa labas ng apoy, pagkatapos ay idagdag ang mantikilya na hiwa sa maliliit na piraso.
25. I-blend ang cream gamit ang immersion blender sa loob ng ilang minuto hanggang sa ito ay maging makinis at ang mantikilya ay ganap na na-incorporate.
26. Tulad ng sa ganache, hayaan itong lumamig at pagkatapos ay ibuhos sa tablet at hayaan itong ganap na lumamig sa refrigerator (o sa freezer kung nagmamadali ka).
27. Ang crispy almond : ng purée ng almond ng gatas na tsokolate ng crêpes dentelles na pinulbos Tunawin ang gatas na tsokolate, pagkatapos ay idagdag ang purée ng almond at ang pinulbos na crêpes dentelles.
28. Kapag ang halo ay maayos na homogenous, ikalat ang crispy sa lemon curd, pagkatapos ay ibalik ang lahat sa refrigerator o freezer upang mag-crystallize.
29. Pagkatapos, muling tunawin nang dahan-dahan ang kaunting itim na tsokolate upang maipasara ang tablet.
30. Hayaan itong mag-crystallize at pagkatapos ay i-demould at mag-enjoy!