

Mga Paskong Itlog (saging, raspberry, limon, mangga, tsokolate)

Ingrédients

- 50g ng malambot na mantikilya
- 50g ng brown sugar
- 50g ng harina
- 50g ng hazelnut powder
- 2 kutsara ng asukal
- 1 patak ng lime juice
- 200g ng strawberries
- 2 kutsara ng asukal
- 1 patak ng lemon juice
- 1 itlog
- 40g ng asukal
- 45g ng lemon juice
- 65g ng mantikilya
- 50g ng raspberry inspiration
- 5g ng liquid cream
- 5g ng neutral honey
- 50g ng gatas
- 10g ng buong liquid cream
- 1g ng gelatin
- 15g ng asukal
- 17g ng egg yolks
- 200g ng liquid cream na may 35% fat

Préparation

1. Ikalawa at huling resipe para sa Pasko ng taong ito, mga maliliit na prutas na itlog, tsokolate at masarap para sa dessert ng inyong mga pagkain kasama ang pamilya!
2. Gumawa ako ng ilang bersyon: - Dulcey shell / lime mousse / mangga na puso - Milk chocolate shell / vanilla mousse / spreadable paste na puso - Dark chocolate shell / lime mousse / lemon na puso - White chocolate shell / orange blossom mousse / raspberry na puso - Raspberry inspiration shell / vanilla mousse / strawberry na puso Detalyado ko ang lahat ng mga resipe sa ibaba, nasa inyo na ang pumili (o hindi!)
3.) ng inyong mga paborito ¹kung nagmamadali kayo, mayroon din kayong solusyon na gumamit ng mga kalahating itlog mula sa tindahan at punuin ng iba't ibang spreadable paste o jam, sa ganitong paraan ay kailangan niyo lamang gawin ang mousse, pati na rin ang streusel (ngunit kahit para sa streusel ay maaari kayong gumamit ng mga piraso ng biskwit mula sa tindahan).
4. Ang resipe ay maaaring maging napakabilis o mas mahaba depende sa kung ano ang nais niyong gawin, ngunit sa lahat ng kaso ang mga maliliit na itlog na ito ay dapat magbigay ng epekto sa inyong mesa ng pagdiriwang Materyal : Mga hulmahan ng tsokolate para sa mga itlog Mga sangkap :Gumamit ako ng hazelnut powder Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi kaakibat).
5. Gumamit ako ng Orange blossom at vanilla Norohy & mga tsokolate Caraibes, Jivara, Dulcey, Ivoire at raspberry inspiration mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (kaakibat).
6. Oras ng paghahanda : 1h15 minimum, higit pa kung pipiliin mong gumawa ng maraming lasaPara sa halos sampung kalahating itlog : Hazelnut streusel : ng malambot na mantikilya ng brown sugar ng harina ng hazelnut powder Paghaluin ang malambot na mantikilya sa iba pang mga sangkap hanggang makakuha ng homogenous na masa.
7. Bumuo ng maliliit na piraso, ilagay ang mga ito sa isang tray na may parchment paper at ilagay sa

preheated oven sa 180°C para sa mga 20 hanggang 25 minuto ng pagluluto.

8. Hayaan itong lumamig at itabi hanggang sa pagbuo.

9. Chocolate shells : Para gumawa ng mga shell, kakailanganin mo ng mga ng tsokolate bawat kalahating itlog.

10. Siyempre, kakailanganin mong mag-temper ng mas malaking halaga upang makagawa ng mga hulma (halimbawa, para sa 10 itlog, kakailanganin mo ng mga ng tsokolate ngunit kailangan mong mag-temper ng hindi bababa sa ng tsokolate).

11. I-temper ang tsokolate, para dito, dalawang opsyon: - Sundin ang angkop na temperatura curve; para sa dark chocolate, 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.

12. - O kaya, isang mas simpleng at mas mabilis na paraan, 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.

13. Kapag ang malaking bahagi ng tsokolate ay natunaw, idagdag ang natitirang tsokolate at haluin hanggang sa ganap itong matunaw.

14. Kapag handa na ang tsokolate, ibuhos ito kaagad sa mga hulma upang takpan ang buong ibabaw.

15. Maghintay ng isang hanggang dalawang minuto pagkatapos ay baligtarin ang mga hulma at alisin ang labis bago hayaang mag-crystallize.

16. Pagkatapos, i-demold ang mga shell at itabi hanggang sa pagbuo.

17. Mangga na puso : 1/2 mangga 2 kutsara ng asukal 1 patak ng lime juice Gupitin ang mangga sa maliliit na piraso, itabi ang isang kutsara sa tabi, pagkatapos ay idagdag ang asukal at lime juice sa natitira at ilagay sa mababang apoy.

18. Kapag ang mangga ay maayos na nakapagtimpla, i-blend ito upang makuha ang makinis na resulta at itabi sa refrigerator.

19. Puso ng strawberry : ng strawberries 2 kutsara ng asukal 1 patak ng lemon juice Alisin ang tangkay at gupitin ang mga strawberries, idagdag ang asukal at lemon at lutuin sa mababang apoy.

20. Tulad ng mangga, kapag ito ay naluto, i-blend para sa isang maayos na resulta at itabi sa refrigerator.

21. Puso ng lemon : 1 itlog ng asukal Mga zest ng emons ng lemon juice ng mantikilya Magkakaroon ka ng sobra ngunit mahirap bawasan ang mga dami... maaari mong gamitin ang natira sa isang tartlet, i-freeze ito o kahit kumain kasama ng yogurt.

22. Paghaluin ang asukal sa mga zest ng lemon.

23. Idagdag ang itlog, haluin nang mabuti, pagkatapos ay isama ang lemon juice.

24. Pahintulutan itong lumapot sa mababang apoy habang patuloy na hinahalo.

25. Kapag ang cream ay lumapot, hayaang lumamig ng ilang minuto sa labas ng apoy, pagkatapos ay idagdag ang mantikilya na hiwa-hiwain sa maliliit na piraso.

26. I-blend ang cream gamit ang immersion blender sa loob ng ilang minuto hanggang sa maging makinis at ganap na na-incorporate ang mantikilya.

27. Ilagay sa refrigerator.

28. Puso ng raspberry : ng raspberry inspiration ng liquid cream ng neutral honey Painitin ang cream kasama ang honey.

29. Pagkatapos, ibuhos ito sa raspberry inspiration na bahagyang natunaw at i-blend upang makuha ang makinis at makintab na ganache.

30. Hayaan itong lumamig sa temperatura ng kuwartero at pagkatapos ay ibuhos ito sa chocolate shell (kailangan magkaroon ng isang layer na may kapal na 1 hanggang Mousse : ng gatas ng buong liquid cream ng gelatin ng asukal ng egg yolks ng liquid cream na may 35% fat Ayon sa napiling lasa: 1 pod ng vanilla,

lemon zest o lime, orange blossom I-hydrate ang gelatin sa malamig na tubig.

31. Painitin ang gatas kasama ang cream at ang napiling lasa.
32. I-whisk ang egg yolks kasama ang asukal.
33. Ibihos ang mainit na gatas sa ibabaw, pagkatapos ay ibalik ang lahat sa kawali.
34. Lutu in sa katamtamang apoy habang patuloy na hinahalo hanggang maabot ang temperatura ng 83°C.
35. Sa labas ng apoy, idagdag ang rehydrated at piniga na gelatin kung gumagamit ka ng gelatin sheet.
36. Hayaan ang custard cream na lumamig sa refrigerator.
37. Kapag umabot ito sa 30°C, i-mount ang liquid cream sa whipped cream na hindi masyadong matigas.
38. Dahan-dahang ihalo ito sa cream, pagkatapos ay lumipat sa pagbuo.
39. Pagbuo : Sa ilalim ng mga chocolate shells, ikalat ang kaunting mousse.
40. Magdagdag ng kaunting streusel.
41. Takpan ng mousse at patagin ang ibabaw.
42. Hayaan itong tumigas sa refrigerator.
43. Kapag ang mousse ay nag-crystallize, hukayin ang lugar para sa "yolk ng itlog".
44. Punan ng strawberry, mangga (para sa mangga, bago ang compote ay naglagay ako ng ilang maliliit na piraso ng sariwang mangga), lemon, raspberry o kahit na spreadable paste at mag-enjoy!