

Mga biskwit ng Pasko ng Pagkabuhay (raspberry, yuzu)

Ingrédients

- 90g ng powdered sugar
- 30g ng hazelnut o almond powder
- 1 itlog
- 150g ng flour T55
- 50g ng cornstarch
- 150g ng raspberry inspiration
- 170g ng yuzu inspiration
- 110g ng heavy cream
- 50g ng milk
- 30g ng acacia honey
- 60g ng softened butter
- 90g ng powdered sugar
- 30g ng hazelnut o almond powder
- 1 itlog
- 150g ng flour T55
- 50g ng cornstarch
- 150g ng raspberry inspiration
- 60g ng heavy cream
- 30g ng milk
- 15g ng acacia honey
- 170g ng yuzu inspiration
- 50g ng heavy cream
- 20g ng milk
- 15g ng acacia honey

Préparation

1. Malapit na ang Pasko ng Pagkabuhay, kaya narito ang isang unang recipe na perpekto para sa meryenda o dessert na sinamahan ng magandang salad ng mga strawberry: mga sablés na parang mga itlog ng Pasko ng Pagkabuhay Maaari mong gamitin ang iba pang inspirasyon (passion at strawberry) o ang tsokolate ng iyong pinili para gumawa ng ganache; para sa mas "tunay" na bersyon, ang inspirasyon ng passion, inspirasyon ng yuzu at dulcey ay magkakaroon ng hitsura na pinakamalapit sa isang itlog.
2. Materyales: Gumamit ako ng rolling pin, perforated baking sheet, baking mat & piping bags ng Guy Demarle: code ng referral FLAVIE10 na ilagay sa pagpaparehistro para sa 10 na ibinibigay sa unang order / komersyal na pakikipagtulungan.
3. Mga Sangkap: Gumamit ako ng mga inspirasyon raspberry & yuzu mula sa Valrhona: code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
4. Gumamit ako ng powdered hazelnuts Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (non-affiliate).
5. Listahan ng mga bilihin: ng softened butter ng powdered sugar ng hazelnut o almond powder 1 itlog ng flour T ng cornstarch ng raspberry inspiration ng yuzu inspiration ng heavy cream ng milk ng acacia honey QS ng powdered sugar Oras ng paghahanda: 45 minuto + 15 minuto ng pagluluto + minimum na 2 oras ng pahinga Para sa humigit-kumulang tatlung biskwit: Sweet dough: ng softened butter ng powdered sugar ng hazelnut o almond powder 1 itlog ng flour T55 ng cornstarch Cream the softened butter with the powdered sugar.
6. Pagkatapos, idagdag ang hazelnut powder at emulsionize gamit ang itlog.
7. Tapusin sa pamamagitan ng pagsasama ng harina at cornstarch, bumuo ng bola, i-flatten ito at hayaang

magpahinga sa refrigerator ng hindi bababa sa 1h30.

8. Sa wakas, i-roll ito sa kapal na 2mm gamit ang rolling pin at gupitin ang mga biskwit gamit ang cookie cutter.
9. Sa kalahati ng mga ito, alisin ang isang bilog sa gitna upang kumatawan sa pula ng itlog.
10. Ilagay ang mga biskwit sa isang baking mat at hayaang magpahinga sa refrigerator ng hindi bababa sa 2 oras.
11. Pagkatapos, ilagay ang mga ito sa oven para sa 15 minuto ng pagluluto sa 170°C, dapat silang maging ginintuang-ginintuan.
12. Ganache na inspirasyon ng raspberry: ng raspberry inspiration ng heavy cream ng milk ng acacia honey QS ng powdered sugar Painitin ang gatas, cream at honey.
13. Dahan-dahang tunawin ang inspirasyon at ibuhos ang mainit na likido dito.
14. I-blend gamit ang hand blender upang makuha ang makinis at kumikislap na ganache.
15. Hayaan itong mag-crystallize at ilipat sa isang piping bag.
16. Punan ang mga "buong" sablés at isara gamit ang mga butas na dati nang pinahiran ng powdered sugar.
17. Ganache na inspirasyon ng yuzu: ng yuzu inspiration ng heavy cream ng milk ng acacia honey QS ng powdered sugar Painitin ang gatas, cream at honey.
18. Dahan-dahang tunawin ang inspirasyon at ibuhos ang mainit na likido dito.
19. I-blend gamit ang hand blender upang makuha ang makinis at kumikislap na ganache.
20. Hayaan itong mag-crystallize at ilipat sa isang piping bag.
21. Punan ang mga "buong" sablés at isara gamit ang mga butas na dati nang pinahiran ng powdered sugar.
22. Hayaan ang ganache na matapos ang pag-crystallize at mag-enjoy!