

Layer cake na parang basket ng Pasko

Ingrédients

- 5 itlog
- 80g ng mantikilya
- 320g ng asukal
- 325g ng harina
- 13g ng baking powder
- 2 kutsarita ng vanilla extract
- 1 kurot ng asin
- 782g ng liquid cream na may 35% fat
- 1 pod ng vanilla
- 18g ng glucose
- 18g ng inverted sugar o neutral na honey
- 203g ng chocolate Ivoire
- 200 hanggang 250g ng mga strawberry
- 2 itlog
- 80g ng mantikilya
- 75g ng asukal
- 80g ng harina
- 6g ng baking powder
- 1 kutsarita ng vanilla extract
- 1 kurot ng asin
- 150g ng liquid cream na may 35% fat
- 1 pod ng vanilla
- 18g ng glucose
- 18g ng inverted sugar o neutral na honey
- 203g ng chocolate Ivoire
- 387g ng buong liquid cream
- 3 itlog
- 245g ng asukal
- 245g ng harina
- 245g ng buong liquid cream
- 7g ng baking powder
- 1 kutsarita ng vanilla extract
- 200 hanggang 250g ng mga strawberry

Préparation

1. Huling recipe ng Pasko para sa taong ito, ang maliit na dessert na parang basket na magiging maganda sa iyong hapag-kainan ng pamilya!
2. Medyo simple at mabilis itong gawin, at maaari mo pa itong gawing mas simple sa pamamagitan ng hindi paggawa ng madeleines at pagpapalit nito sa mga madeleines mula sa tindahan o iba pang mahahabang biskwit tulad ng Fingers.
3. Matapos ang pagtikim, sa tingin ko ay mas gusto ko ito na may kaunting mas maraming cream sa proporsyon ng cake, kung sa tingin mo ay ganoon din ang kaso mo, maaari mong gawing mas maliit ang molly cake at hatiin ito sa 3 hiwa upang makapaglagay ng kaunting mas maraming ganache na pinalutang at mga strawberry, sa kasong ito, bahagyang taasan ang dami ng ganache na pinalutang.
4. Sa wakas, pinalamutian ko ito ng mga kuneho ngunit siyempre, ang mga tsokolate na manok at iba pang mga hayop o malalaking itlog ay magiging magandang epekto rin. Materyal :Ginamit ko ang aking Cooking Chef ng Kenwood (na may hook) para sa pagtimpla ng tsokolate, para ihanda ang molly cake & para sa pagbuo ng ganache: code FLAVIE = 3 accessories na mapipili na ibinibigay sa pagbili ng isang cooking chef /

komersyal na pakikipagtulungan.

5. Hugis para sa molly cake Ginamit ko ang hugis para sa madeleines, ang spatula na nakakurba & ang mga piping bag ng Guy Demarle: code ng referral FLAVIE10 na ilalagay sa pagpaparehistro para sa 10 na ibinibigay sa unang order / komersyal na pakikipagtulungan.

6. Mga sangkap :Ginamit ko ang vanilla Norohy & ang chocolate Ivoire mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).

7. Ivoire Tinatayang ng tsokolate (anuman ang iyong pinili) 200 hanggang ng mga strawberry Mga dekorasyon sa tsokolate: mga kuneho, mga itlog, mga itlog na asukal... Madeleines : 2 itlog ng mantikilya ng asukal ng harina ng baking powder 1 kutsarita ng vanilla extract 1 kurot ng asin Tunawin ang mantikilya at hayaang lumamig.

8. Batihin ang mga itlog kasama ang asukal, pagkatapos ay idagdag ang sifted na harina at baking powder, ang asin at vanilla.

9. Tapusin gamit ang natunaw na mantikilya, ihalo nang mabuti at hayaang magpahinga sa refrigerator ng hindi bababa sa 2 oras.

10. Pagkatapos, bahagyang punuin ang mga hulma upang hindi magkaroon ng masyadong makapal na madeleines, at ilagay sa oven ng mga 10 hanggang 15 minuto sa 180°C.

11. Hayaan itong lumamig at pagkatapos ay tanggalin ang mga madeleines mula sa hulma.

12. Ganache na pinalutang na may vanilla : ng liquid cream na may 35% fat 1 pod ng vanilla ng glucose ng inverted sugar o neutral na honey ng chocolate Ivoire ng buong liquid cream Paititin ang maliit na dami ng cream kasama ang glucose, inverted sugar at ang pod ng vanilla na tinanggalan ng laman.

13. Ibuhos ang mainit na likido sa natunaw na puting tsokolate, sa ilang pagkakataon at ihalo nang mabuti gamit ang spatula pagkatapos ng bawat pagdagdag upang makuha ang isang makinis at makintab na ganache.

14. Idagdag sa wakas ang malaking dami ng malamig na liquid cream at i-blend gamit ang hand blender upang makumpleto ang emulsyon.

15. Takpan ng plastic wrap at hayaang magpahinga sa refrigerator ng hindi bababa sa 6 na oras, kung maaari ay isang gabi.

16. Molly cake : 3 itlog ng asukal ng harina ng buong liquid cream ng baking powder 1 kutsarita ng vanilla extract Batihin ang mga itlog kasama ang asukal hanggang sa pumuti at lumaki nang mabuti.

17. Idagdag ang sifted na harina at baking powder, batihin muli ng ilang segundo.

18. I-whip ang liquid cream hanggang maging whipped cream na may vanilla, pagkatapos ay idagdag ito sa nakaraang halo.

19. Ibuhos agad ang batter sa iyong hulma na pinahiran ng mantikilya at may parchment paper, pagkatapos ay ilagay sa preheated oven sa 160°C para sa mga 1 oras na pagluluto.

20. Paglabas mula sa oven, tanggalin ang cake at balutin ito sa plastic wrap upang manatiling malambot.

21. Hawak sa tsokolate : Tinatayang ng tsokolate (anuman ang iyong pinili) Ginamit ko ang aking cooking chef para sa pagtimpla ng tsokolate, kung wala kang kagamitan, maaari mong i-temper ang tsokolate sa dalawang magkaibang paraan: Sundin ang tempering curve na nakasulat sa pakete I-temper sa pamamagitan ng pag-seed: dahan-dahang tunawin ang 2/3 ng iyong tsokolate, at habang ginagawa ito, i-chop ang natitirang bahagi ng pino.

22. Kapag ang malaking dami ng tsokolate ay ganap na natunaw, idagdag ang natitirang chopped na tsokolate at ihalo nang mabuti hanggang ang tsokolate ay homogenous Wala akong hulma kaya ginamit ko ang plastic wrap upang bumuo ng hawak ng aking basket; hinayaan ko itong tumigas at kaunting ginugupit para sa mas rustic na epekto.

23. Pagsasama : 200 hanggang ng mga strawberry Mga dekorasyon sa tsokolate at/o asukal ng iyong

pinili Gupitin ang itaas ng molly cake upang maging patag.

24. Pagkatapos ay hatiin ito sa dalawa sa taas.
25. I-mount ang vanilla ganache hanggang magkaroon ng texture ng whipped cream.
26. Ilipat ang pinalutang na ganache sa isang piping bag, at i-pipe ang isang hindi masyadong makapal na layer ng ganache sa unang kalahati ng molly cake, pati na rin ang isang pabilog na linya sa paligid.
27. Magdagdag ng mga hiwa ng strawberry.
28. Takpan ng ganache, at muli ng ilang hiwa ng strawberry.
29. Idagdag ang pangalawang kalahati ng molly cake.
30. Maglagay ng pinalutang na ganache sa paligid at i-smooth ito, upang makadikit ang mga madeleines dito.
31. Pagkatapos, i-pipe ang natitirang ganache sa ibabaw ng mga madeleines gamit ang maliit na piping tip.
32. Idagdag ang mga dekorasyon: mga kuneho at mga itlog na tsokolate, mga itlog na asukal, mga strawberry... at sa wakas ang hawak na tsokolate, bago mag-enjoy!