

Dev Paskalya Tableti (frambuaz, limon & ikolata)

Pr paration : 50 min • Cuisson : 0 min

Ingr dients

- 300g bitter çikolata
- 100g ahududu ilhamı
- 50g sıvı krema
- 10g nötr bal
- 1 yumurta
- 40g  ker
- 2 limonun kabu u
- 45g limon suyu
- 65g tereya ı
- 90g badem püresi
- 45g sütlü çikolata
- 70g ufalanmı krepe danten

Pr paration

1. Voici la traduction en turc du texte en français tout en conservant le format HTML : Bu yıl Paskalya için ikinci tarif, tatlı olarak, kahve zamanında küçük kareler halinde kesilerek tatlı olarak ya da serin bir içeceklerle ak am st  atı tırmalı ı olarak tadını ıkarabilece iniz lezzetli bir çikolata tableti.
2. Tabii ki çikolatalı bir tablet yapmak istedim, ama aynı zamanda taze ve meyveli, ve ahududu & limon kombinasyonunu seviyorum, bu yüzden aromalar zaten belli oldu.
3. Elbette, kabu u seti iniz herhangi bir çikolatayla yapabilirsiniz, sadece temperleme e risini ayarlamanız gerekecek.
4. Malzemeler :PCB cr ation'dan bu kalıbı kullandım.
5. Bu, profesyoneller için tasarlanmı bir malzeme, bu nedenle tek birim olarak satılmıyor; gerekirse kekinize vermek istedi iniz  kle göre ba ka bir kalıp kullanabilirsiniz.
6. Mini açılı spatula indekiler :Koro badem püresini kullandım : tüm site genelinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantılı de il).
7. Cara bes ve framboise ilhamı çikolatayı Valrhona'dan kullandım: tüm site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantılı).
8. Hazırlama süresi : 50 dakika ila 1 saat18cm uzunlu unda & 4cm yüksekli inde bir tablet için :çikolata kabu u : bitter çikolata çikolatanın tamamını kullanmayacaksınız, ancak daha büyük bir miktarla tabletin temperlenmesi ve kalıplanması daha kolaydır.
9. Geri kalan çikolatanın kristallenmesine izin verin, böylece bir sonraki tarifte kullanabilirsiniz.
10. Çikolatayı temperleyin, bunun için iki seçenek : Uygun sıcaklık e risini takip etmesini sa layın; bitter çikolata için, onu 50-55 C'ye kadar eritmek, ardından 28-29 C'ye kadar so umak ve son olarak 31-32 C'ye kadar yeniden ısıtmaktan (kullanım sıcaklı ı) geçer.
11. Ya da biraz daha az hassas ama daha basit ve hızlı olan, ba ıl tohumlama yöntemi: bunun için, çikolatanın 2/3' n  tamamen eritin, ancak 50 C'yi geçmeyin ve geri kalanını küçük parçalara ayırın.
12. Ana ikolata kısmı eridi inde, geri kalanı ekleyin ve tamamen eriyene kadar karı tırın.
13. Çikolata hazır oldu unda, onu hemen kalıba dökün, böylece tüm yüzeyi kaplasın.
14. Fazla çikolatayı çıkarın, birkaç dakika kristallenmesine izin verin ve aynı  kilde ikinci bir kat yapın.
15. Kristallenmesine izin verin.
16. Ahududu ganaıı : ahududu ilhamı sıvı krema nötr bal Kremayı bal ile ısıtın.

17. Daha sonra kısmen eritilmiş ahududu ilhamına dökün ve pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde edene kadar karı tırın.
18. Oda sıcaklığında soğumaya bırakın, ardından çikolata kabuğuna dökün (kalınlık 1 ila 1.5 cm olmalıdır).
20. Tamamen kristalize olması için buzdolabına koyun.
21. Limon kreması : 1 yumurta sarısı limonun kabuğunu limon suyu tereyağı ile eklen limon kabuğu ile karı tırın.
22. Yumurtayı ekleyin, iyice karı tırın, ardından limon suyunu ekleyin.
23. Karı ımı sürekli karı tırarak kısık ateşte kalınlık tırın.
24. Krema kalınlığında, birkaç dakika ateşten alıp soğumasını bekleyin, ardından küçük parçalara kesilmi tereyağını ekleyin.
25. Krema pürüzsüz olana kadar birkaç dakika daldırma blenderi ile karı tırın ve tereyağı tamamen karı sını.
26. Ganajda oldu u gibi, soğumaya bırakın, ardından tablete dökün ve tamamen soğuması için buzdolabına (veya aceleniz varsa dondurucuya) koyun.
27. Bademli çıtır : badem püresi sütlü çikolata ufalanmış krepe danten Sütlü çikolatayı eritin, ardından badem püresini ekleyin ve ufalanmış krepe danten ekleyin.
28. Karı ım homojen oldu unda, çıtır limon kremasının üzerine yayın ve tekrar buzdolabına veya dondurucuya koyarak kristalize olmasına izin verin.
29. Daha sonra, tableti tekrar kapatmak için biraz bitter çikolata eritin.
30. Kristalize olmasına izin verin, ardından kalıptan çıkarın ve tadını çıkarın!