

Paskalya Yumurtaları (çilek, ahududu, limon, mango, çikolata)

Ingrédients

- 50g yumu ak tereya ı
- 50g esmer eker
- 50g un
- 50g fındık tozu
- 2 yemek ka ı ı eker
- 1 limon suyu
- 200g çilek
- 2 yemek ka ı ı eker
- 1 limon suyu
- 1 yumurta
- 40g eker
- 2 limonun kabukları
- 45g limon suyu
- 65g tereya ı
- 50g frambuaz ilhamı
- 5g sıvı krema
- 5g nötr bal
- 50g süt
- 10g tam sıvı krema
- 1g jelatin
- 15g eker
- 17g yumurta sarısı
- 200g %35 ya lı sıvı krema

Préparation

1. Bu yılki Paskalya için üçüncü ve son tarif, ailenizle yapacağınız yemeklerin tatlısı için meyveli, çikolatalı ve lezzetli küçük yumurtalar!
2. Birkaç versiyon yaptım : - Dulcey kabuk / lime mousse / mango kalp - Sütlu çikolata kabuk / vanilya mousse / sürülebilir kremalı kalp - Bitter çikolata kabuk / lime mousse / limon kalp - Beyaz çikolata kabuk / portakal çiçe i mousse / frambuaz kalp - Frambuaz ilhamı kabuk / vanilya mousse / çilek kalp A a ıda tüm tarifleri detaylandırdım, tercihlerinizi (ya da tercih etmeyebilirsiniz)!
3.) seçmek size kalmı 1/3Acele ediyorsanız, ticari yarım yumurtalar kullanma seçene inize de var ve farklı sürülebilir krema veya reçel ile doldurabilirsiniz, bu eilde sadece mousse yapmanız gerekecek, ayrıca streusel (ama streusel için ticari bisküvi kırıntıları da kullanabilirsiniz).
4. Tarif bu nedenle çok hızlı olabilece i gibi, ne yapmak istedi inize ba lı olarak çok daha uzun da olabilir, ama her durumda bu küçük yumurtalar, kutlama masanızda etkisini göstermelidir Malzemeler : Yumurta için çikolata kalıpları Malzemeler :Fındık tozunu kullandım Koro : tüm sitede %5 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı de il).
5. Portakal çiçe i ve Norohy vanilyası & çikolatalar Karayipler, Jivara, Dulcey, Beyaz ve frambuaz ilhamı Valrhona: tüm sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
6. Hazırlama süresi : minimum 1 saat 15 dakika, birden fazla tat yapmayı seçerseniz daha fazlaOn adet yarım yumurta için : Fındık streusel : yumu ak tereya ı esmer eker un fındık tozu Yumu ak tereya ını di er malzemelerle karı tırarak homojen bir hamur elde edin.
7. Küçük parçalar olu turun, bunları ya lı ka ıt serili bir tepsiye koyun ve önceden ısıtılmı 1/280°C fırında yakla ık 20-25 dakika pi irin.
8. So umaya bırakın ve montaj için ayırın.

9. Çikolata kabukları : Kabukları yapmak için, yarım yumurta başına yaklaşık çikolataya ihtiyacınız olacak.
10. Elbette, kalıpları yapmak için daha büyük bir miktarı eritmeniz gerekecek (örneğin, 10 yumurta için yaklaşık çikolataya ihtiyacınız olacak ama en az çikolata eritmeniz gerekecek).
11. Çikolatayı temperleyin, bunun için iki seçenek var : - Uygun sıcaklık e risini takip etmesi; bitter çikolata için, 50-55°C'de eritmek, ardından 28-29°C'ye so utmak ve son olarak 31-32°C'ye yükseltmek gerekir ki bu da kullanım sıcaklığıdır.
12. - Ya da, biraz daha az hassas ama daha basit ve hızlı bir yöntem olan tohumlama: bunun için, çikolatanızın 2/3'ünü tamamen eritmeden 50°C'yi geçmemesi gerekir ve geri kalanını küçük parçalara do rayın.
13. Büyük çikolata kısmı eridi inde, geri kalan çikolatayı ekleyin ve tamamen eriyene kadar karı tırın.
14. Çikolata hazır oldu unda, hemen kalıplara dökün ve tüm yüzeyi kaplayacak ekilde dökün.
15. Bir ila iki dakika bekleyin, ardından kalıpları ters çevirin ve fazla çikolatayı çıkarın, ardından kristalle mesi için bırakın.
16. Ardından, kabukları kalıptan çıkarın ve montaj için ayırın.
17. Mango kalp : 1 mango 2 yemek ka ı ı eker imon suyu Mangoyu küçük parçalara kesin, bir yemek ka ı ı ayırın, ardından eker ve limon suyunu ekleyin ve kısık ate te pi irin.
18. Mango iyice pi ince, pürüzsüz bir sonuç elde etmek için karı tırın ve buzdolabında saklayın.
19. Çilek kalp : çilek 2 yemek ka ı ı eker imon suyu Çileklerin saplarını kesin ve do rayın, eker ve limonu ekleyin ve kısık ate te pi irin.
20. Mango gibi, pi ince pürüzsüz bir sonuç elde etmek için karı tırın ve buzdolabında saklayın.
21. Limon kalp : 1 yumurta eker imonun kabukları limon suyu tereya ı Çok fazla olacak ama miktarları azaltmak zor... kalanını bir tartlet içinde kullanabilir, dondurabilir veya sadece yo urtla yiyebilirsiniz.
22. ekeri limon kabukları ile karı tırın.
23. Yumurtayı ekleyin, iyice karı tırın, ardından limon suyunu ekleyin.
24. Kısık ate te sürekli karı tırarak koyula masını bekleyin.
25. Krema koyula tı ında, birkaç dakika ate ten uzak so umaya bırakın, ardından küçük parçalara kesilmi tereya ını ekleyin.
26. Krema pürüzsüz olana kadar birkaç dakika el blenderi ile karı tırın ve tereya ının tamamen karı masını sa layın.
27. Buzdolabında saklayın.
28. Frambuaz kalp : frambuaz ilhamı sıvı krema nötr bal Kremayı bal ile ısıtın.
29. Ardından, erimi 1/2 frambuaz ilhamının üzerine dökün ve pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde etmek için karı tırın.
30. Oda sıcaklı ında so umaya bırakın, ardından çikolata kabu una dökün (1 cm kalınlı ında bir katman olmalıdır).
31. Mousse : süt tam sıvı krema jelatin eker yumurta sarısı %35 ya lı sıvı krema Seçilen aromaya göre : 1 vanilya çubu u, limon kabu u veya portakal çiçe i Jelatini so uk suda i meye bırakın.
32. Sütü, kremayı ve seçilen aromayı ısıtın.
33. Yumurta sarılarını ekerle çırpın.
34. Üzerine sıcak sütü dökün, ardından hepsini tencereye geri dökün.
35. Orta ate te sürekli karı tırarak 83°C'ye ula ana kadar pi irin.
36. Ate ten aldıktan sonra, jelatini ekleyin ve e er yaprak jelatin kullanıyorsanız, sıkı tırın.
37. Kremayı buzdolabında so utun.
38. 30°C'ye ula tı ında, sıvı kremayı çok sert olmayan bir ekilde çırpın.

39. Nazikçe kremaya ekleyin, ardından montaja geçin.
40. Montaj : Çikolata kabuklarının altına biraz mousse yayın.
41. Biraz streusel ekleyin.
42. Mousse ile kaplayın ve yüzeyi düzle tirin.
43. Buzdolabında bekletin.
44. Mousse katı tı ında, "yumurta sarısı" yerini açın.
45. Çilek, mango (mango için, kompostodan önce birkaç küçük taze mango küpü koydum), limon, frambuaz veya sürülebilir kremayla doldurun ve tadını çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com