

Paskalya Kurabiyeleri (frambuaz, yuzu)

Ingrédients

- 90g pudra ekeri
- 30g fındık veya badem tozu
- 1 yumurta
- 150g T55 un
- 50g mısır ni astası
- 150g frambuaz ilhamı
- 170g yuzu ilhamı
- 110g tam sıvı krema
- 50g süt
- 30g akasya balı
- 60g yumu ak tereya ı
- 90g pudra ekeri
- 30g fındık veya badem tozu
- 1 yumurta
- 150g T55 un
- 50g mısır ni astası
- 150g frambuaz ilhamı
- 60g tam sıvı krema
- 30g süt
- 15g akasya balı
- 170g yuzu ilhamı
- 50g tam sıvı krema
- 20g süt
- 15g akasya balı

Préparation

1. Yumurta Bayramı yakla ıyor, i te bir atı tırmalık veya güzel bir çilek salatası e li inde tatlı olarak mükemmel bir ilk tarif: Paskalya yumurtası tarzı kurabiyeler Elbette di er ilham kaynaklarını (passion ve çilek) veya istedi iniz çikolatayı ganaj yapmak için kullanabilirsiniz; daha "gerçekçi" versiyonlar için passion, yuzu ve dulcey ilham kaynakları, bir yumurtaya en yakın görünüme sahip olacaktır.
2. Malzemeler:Kullandı ım merdane, delikli tepsi, piirme bezi & sıkma torbaları Guy Demarle: ilk sipari te 10 hediye almak için kayıt sırasında FLAVIE10 referans kodunu girin / ticari i birli i.
3. Malzemeler:Ben frambuaz & yuzu ilham kaynaklarını kullandım Valrhona: tüm sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanın (ba lı).
4. Kullandı ım fındık tozu Koro: tüm sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanın (ba lı de il).
5. Alı veri listesi: yumu ak tereya ı pudra ekeri fındık veya badem tozu1 yumurta T55 un mısır ni astası frambuaz ilhamı yuzu ilhamı tam sıvı krema süt akasya balıQS pudra ekeri Hazırlama süresi: 45 dakika + 15 dakika piirme + en az 2 saat dinlendirmeOtuz kadar kurabiye için: Tatlı hamur: yumu ak tereya ı pudra ekeri fındık veya badem tozu 1 yumurta T55 un mısır ni astası Yumu ak tereya ını pudra ekeri ile krem haline getirin.
6. Sonra fındık tozunu ekleyin ve yumurta ile emülsifiye edin.
7. Un ve mısır ni astasını ekleyin, bir top haline getirin, düzle tirin ve en az 1 saat 30 dakika buzdolabında dinlendirin.
8. Son olarak, merdane ile 2mm kalınlı ında açın ve kurabiyeleri bir kurabiye kalıbı ile kesin.
9. Bunların yarısında, yumurta sarısını temsil etmek için ortasında bir daire çıkarın.
10. Kurabiyeleri bir piirme bezine yerle tirin ve en az 2 saat buzdolabında bekletin.

11. Sonra, 170°C'de 15 dakika pi irin, iyi kızarmı olmalılar.
12. Frambuaz ilhamı ganağı: frambuaz ilhamı tam sıvı krema süt akasya balı QS pudra ekeri Sütü, kremayı ve balı ısıtın.
13. lhamı yava ça eritin ve üzerine sıcak sıvıyı dökün.
14. Pürüzsüz ve parlak bir ganağ elde etmek için el blenderi ile karı tırın.
15. Kristalle mesini bekleyin, ardından bir sıkma torbasına aktarın.
16. "Dolu" kurabiyeleri doldurun ve önceden pudra ekeri serpilmi delikli olanlarla kapatın.
17. Yuzu ilhamı ganağı: yuzu ilhamı tam sıvı krema süt akasya balı QS pudra ekeri Sütü, kremayı ve balı ısıtın.
18. lhamı yava ça eritin ve üzerine sıcak sıvıyı dökün.
19. Pürüzsüz ve parlak bir ganağ elde etmek için el blenderi ile karı tırın.
20. Kristalle mesini bekleyin, ardından bir sıkma torbasına aktarın.
21. "Dolu" kurabiyeleri doldurun ve önceden pudra ekeri serpilmi delikli olanlarla kapatın.
22. Ganağın kristalle mesini bekleyin ve tadını çıkarın!