

Paskalya sepeti tarzı katlı kek

Ingrédients

- 18 cm çapında bir sepet için :
- 5 yumurta
- 80g tereya ı
- 320g eker
- 325g un
- 13g kabartma tozu
- 2 tatlı ka ı ı vanilya özü
- 1 tutam tuz
- 782g %35 ya lı sıvı krema
- 1 vanilya ubu u
- 18g glikoz
- 18g invert eker veya nötr bal
- 203g voire ikolatası
- 200 ile 250g ilek
- 2 yumurta
- 80g tereya ı
- 75g eker
- 80g un
- 6g kabartma tozu
- 1 tatlı ka ı ı vanilya özü
- 1 tutam tuz
- 150g %35 ya lı sıvı krema
- 1 vanilya ubu u
- 18g glikoz
- 18g invert eker veya nötr bal
- 203g voire ikolatası
- 387g tam sıvı krema
- 3 yumurta
- 245g eker
- 245g un
- 245g tam sıvı krema
- 7g kabartma tozu
- 1 tatlı ka ı ı vanilya özü
- 200 ile 250g ilek

Préparation

1. Bu yıl için son Paskalya tarifi, ailenizle yemek masanızda çok güzel görünecek bu sepet tarzı küçük tatlı!
2. Yapması oldukça basit ve hızlı, ayrıca madeleines yapmadan ya da ticari madeleines veya Fingers tarzı ba ka uzun bisküvilerle de i tirebilirsiniz.
3. Tadım sonrası, pastanın oranına göre biraz daha krema tercih edece imi d nyorum, e er siz de öyle d nyorsanız, molly cake'i biraz daha küçük yapabilir ve 3 dilime keserek daha fazla ırpılmı ganache ve ilek koyabilirsiniz, bu durumda ganache miktarını hafifçe artırın.
4. Son olarak, onu tav anlarla süsledim ama tabii ki çikolata tavukları ve di er hayvanlar veya büyük yumurtalar da çok güzel bir etki yaratır Malzemeler :Kendi Kenwood Cooking Chef (kanca ile) kullanarak çikolatayı temperledim, molly cake'i hazırladım ve ganache'i ırpтым: kod FLAVIE = bir cooking chef alımında seçilecek 3 aksesuar hediye.
5. Molly cake kalıbıMadeleine kalıbı, kıvrımlı spatula ve anti po etleri Guy Demarle: ilk sipari te 10 hediye almak için kayıt sırasında FLAVIE10 referans kodunu girin / ticari i birli i.

6. Malzemeler :Kendi Norohy vanilyası ve Valrhona'nın voire çikolatası: tüm sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).

7. Hazırlama süresi: 1s20 + 1s15 pi irme + en az 6 saat dinlendirme18 cm çapında bir sepet için : Alı veri listesi : 5 yumurta tereya ı eker un kabartma tozu 2 tatlı ka ı ı vanilya özü 1 tutam tuz %35 ya lı sıvı krema 1 vanilya çubu u glikoz invert eker veya nötr bal voire çikolatası Yakla ık çikolata (seçti iniz) 200 ile çilek Çikolata süslemeleri: tav anlar, yumurtalar, eker yumurtaları... Madeleines : 2 yumurta tereya ı eker un kabartma tozu 1 tatlı ka ı ı vanilya özü 1 tutam tuz Tereya ını eritin ve ılımaya bırakın.

8. Yumurtaları ekerle çırpın, ardından un ve kabartma tozunu eleyerek ekleyin, tuz ve vanilyayı da ekleyin.

9. Son olarak eritilmi tereya ını ekleyin, iyice karı tırın ve en az 2 saat buzdolabında dinlendirin.

10. Sonra, kalıpları çok kalın madeleines olmaması için hafifçe doldurun ve 180°C'de yakla ık 10-15 dakika pi irin.

11. So umaya bırakın ve madeleines'i kalıptan çıkarın.

12. Vanilyalı çırpılmı ganache : %35 ya lı sıvı krema 1 vanilya çubu u glikoz invert eker veya nötr bal voire çikolatası tam sıvı krema Küçük miktardaki kremayı glikoz, invert eker ve rendelenmi vanilya çubu u ile ısıtın.

13. Sıcak sıvıyı önceden eritilmi beyaz çikolatanın üzerine dökün, her ekledikten sonra iyice karı tırarak pürüzsüz ve parlak bir ganache elde edin.

14. Son olarak, so uk sıvı krema miktarını ekleyin ve el blenderi ile emülsiyonu mükemmelle tirin.

15. Üzerini kapatın ve buzdolabında en az 6 saat dinlendirin, mümkünse bir gece.

16. Molly cake : 3 yumurta eker un tam sıvı krema kabartma tozu 1 tatlı ka ı ı vanilya özü Yumurtaları ekerle çırpın, beyazla ana ve kabarana kadar.

17. Sonra un ve eleyerek kabartma tozunu ekleyin, birkaç saniye daha çırpın.

18. Sıvı kremayı vanilya ile çırpın, ardından önceki karı ıma ekleyin.

19. Hamuru hemen ya lanmı ve ya lı ka ı tla kaplanmı kalıbınıza dökün, ardından önceden ısıtılmı 160°C fırında yakla ık 1 saat pi irin.

20. Fırından çıktıktan sonra, pastayı kalıptan çıkarın ve sarmak için streç filmle sarın, böylece yumu ak kalır.

21. Çikolata sapı : Yakla ık çikolata (seçti iniz) Çikolatanın temperlenmesi için cooking chef'inden yararlandım, e er ekipmanınız yoksa çikolatayı iki farklı eilde temperleyebilirsiniz: Paket üzerindeki temperleme e risini takip edin Tohumlama yöntemiyle temperleme: çikolatanızın 2/3'ünü yava ça eritin, bu arada geri kalanını ince ince do rayın.

22. Büyük miktardaki çikolata tamamen eridi inde, do ranmı çikolatayı ekleyin ve çikolata homojen olana kadar iyice karı tırın.

23. Moldum yoktu, bu yüzden sepetimin sapını olu turmak için sadece streç film kullandım; ardından iyi bir eilde kristalle mesini sa ladım ve daha rustik bir etki için biraz rendeledim.

24. Montaj : 200 ile çilek Seçti iniz çikolata ve/veya eker süslemeleri Molly cake'in üst kısmını düzle tirmek için kesin.

25. Sonra yüksekli ine göre ikiye kesin.

26. Vanilyalı ganache'i çırpın, krema kıvamına gelene kadar.

27. Ganache'i bir anti po etine koyun ve molly cake'in ilk yarısının üzerine çok kalın olmayan bir katman sıkın, ayrıca çevresine bir halka yapın.

28. Çilek dilimleri ekleyin.

29. Ganache ile kaplayın ve tekrar birkaç dilim çilek ekleyin.

30. kinci molly cake parçasını ekleyin.

31. Ganache'i tüm çevresine sıkın ve düzle tirin, böylece madeleines'i üzerine yapı tırabilirsiniz.

32. Sonra, madeleines'in üstüne kalan ganache'i küçük bir fırça ile sıkın.
33. Son olarak süslemeleri ekleyin: çikolata tav anları ve yumurtalar, eker yumurtaları, çilekler... ve sonunda çikolata sapını ekleyin, ardından tadını çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com