

Ahududu & mine çiçe i eklerleri

Ingrédients

- 10 ila 12 ekler için:
- 600g tam ya lı sıvı krema
- 4g jelatin
- 150g beyaz çikolata
- 4g taze mine çiçe i
- 75g süt
- 75g su
- 1 çay ka ı ı bal
- 60g tereya ı
- 90g T55 un
- 150g yumurta (yakla ık 3 yumurta)
- 200g ahududu
- 6g NH pektin
- 15g eker
- 100g taze ahududu (ya da daha fazla, eklerin içine eklemek isterseniz)

Préparation

1. Ahududu sezonunu uygun ekilde kar ılamak için ferahlatıcı bir tatlı: mine çiçe i ve ahududulu ekler.
2. u hamuru, mine çiçe i ile yapılmı bir ganaj (Nicolas Paciello'nun ganaj tarifinden uyarlanmı tır), biraz ahududu püresi ve taze ahududu, i te bu hafif ve lezzetli keklerin bile imi Ekipman: Pastane robotu Delikli Plaka Krema torbaları Küçük hamur uçları 14mm Hazırlık süresi: 1 saat + 35 dakika pi irme10 ila 12 ekler için:
Mine çiçe i ganajı: tam ya lı sıvı krema jelatin beyaz çikolata taze mine çiçe i Kreyanın yarısını mine çiçe i ile ısıtın.
3. 30 dakika demleyin.
4. Sonra karı ımı karı tırın ve tekrar ısıtın.
5. Çikolatayı eritin.
6. Kremayı çikolatanın üzerine birkaç kez dökün ve pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde edene kadar iyi karı tırın.
7. Kalan so uk kremayı ekleyin, ardından ganajı sarıp buzdolabına en az 6 saat veya gece boyunca koyun.
8. u hamuru: süt su bir tutam tuz bir tutam eker 1 çay ka ı ı bal tereya ı T55 un yumurta (yakla ık 3 yumurta) Sütü, suyu, tuzu, ekeri, balı ve tereya ını ısıtın.
9. Tereya ı tamamen eridi inde ve sıvı kaynadı ında, unu bir kerede ekleyin ve iyice karı tırın.
10. Tencereyi tekrar ate e koyun ve tencerenin dibinde ince bir tabaka olu ana kadar sürekli karı tırarak 2 dakika hamuru kurutun.
11. Hamuru, spatula takılmı robot kabına dökün ve so uması için birkaç dakika karı tırın.
12. Her eklemekten sonra iyice karı tırarak yumurtaları yava ça ekleyin, hamurun saten bir kıvama gelmesi için erit olu turan bir kıvama getirin.
13. Bir tepsiye ekler sıkın, üzerini pudra ekeri serpin ve önceden 170°C'de ısıtılmı fırına yakla ık 35 dakika pi irin, fırını açmayın.
14. So umaya bırakın.
15. Ahududu püresi: ahududu NH pektin eker Ahududuları ezilene kadar ısıtın.
16. Karı tırarak pektin ve ekeri ekleyin, ardından yakla ık 3 dakika kaynatın.
17. Daha sonra, damak zevkinize göre çekirdekleri çıkarmak için püresi filtreleyebilirsiniz.

18. Montaj: taze ahududu (ya da daha fazla, eklerin içine eklemek isterseniz) Ganajı çırpın, krem anti kıvamına gelene kadar çırpın.
19. Ekleri ortadan kesin, sonra bir miktar ganaj ile doldurun.
20. Ahududu püresi ekleyin ve isterseniz taze ahududu ekleyin.
21. Son olarak, ganajı içi sıkın ve birkaç ahududu ile süsleyin.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com