Sada na pečení srdíčka Silikomart Kit Mini Tarte Petit Amour 8ks | srdce

Recept

PŘÍSADY

Kakaové křehký korpus

210 g másla

180 g moučkového cukru

5 g soli

100 g celých vajec

60 g mandlové mouky

460 g mouky

35 g kakaa

Malinový krém

560 g malinového pyré

75 g cukru

15 g mouky

110 g másla

13 g želatiny v

Gianduia crema (čokoládová krém)

250 g smetany

2 g želatiny

140 g čokolády Gianduia

POSTUP

Kakaové křehké pečivo (korpus)

Smíchejte moučkový cukr s máslem a solí, přidávejte postupně vejce při pokojové teplotě střídavě s mandlovou moukou; nakonec přidáme mouku a kakao. S těstem zacházejte, co nejméně a vyválejte jej mezi dvěma listy pečícího papíru na 2,5 mm, poté ho nechejte 1 hodinu odpočívat v chladničce. Nakrájejte křehké těsto kroužkem Kit Mini Tarte Petit Amour a okraje kroužku pokryjte proužky těsta. Vložte do chladničky na dalších 30 minut a mezitím předehřejte troubu na 155 ° C (311 ° F). Pečte cukrářský základ po dobu 20 minut. Nechte vychladnout a vyjměte z formy.

Malinový krém

V misce smíchejte mouku s cukrem, nalijte malinové pyré kousek po kousku, dávejte pozor, aby se nevytvořily hrudky. Nalijte směs do hrnce a za stálého míchání přiveďte k varu. Sejměte z plamene, přidejte máslo a želatinu, která dříve změkla ve studené vodě, vymačkejte a promíchejte ponorným mixérem. Nalijte základnu kakaového pečiva a nechte ji alespoň 2 hodiny odpočívat v chladničce.

Gianduía chantilly (můžete nahradit libovolnou čokoládovou pomazánkou)

Zahřejte smetanu na 80 ° C (176 ° F), nalijte želatinu dříve aktivovanou ve studené vodě a smíchejte s čokoládu gianduia. Smíchejte ponorným mixérem. Necháme přes noc odpočinout v chladničce. Ve stojatém mixéru vybaveném plochým šlehačem šlehejte nízkou rychlostí, dokud není směs hladká a nadýchaná. Pomocí zdobícího sáčku vyplňte silikonovou formu Kit Mini Tarte Petit Amour, poklepejte na formu na pracovní ploše, abyste odstranili vzduchové bubliny, a poté zmrazte alespoň 6 hodin. Podle potřeby vyjměte formy a ozdobte.