

Paska brio o (vanilo &okolado)

Ingrédients

- 8g da fre a bakistogisto
- 100g da tuta lakto
- 250g da faruna grajndo a T45
- 30g da granulsukero
- 1 ovo
- 5g da salo
- 1 vanilgvaro a vanilpulvoro
- 100g da butero
- 70g da nigrajokoladaj pecetoj
- 100g da laktaokolado
- 40g da tuta likva kremo
- 10g da lakto

Préparation

1. Pasko, tio da ras tutan semajnfino, do mi volis proponi al vi ion alian ol desertajn receptojn.
2. do kial ne recepto por bongusta kaj usteokolada matenman o a bran o?
3. Jen la rezulto kun i tiu vanila brio o kunokoladaj pecetoj, farita per glata laktaokolada ganoa kaj malgrandajokoladaj ovo kompreneble, Pasko postulas!
4. Sed kompreneble, vi povas forigi la ovojn kaj fari i tiun recepton en ajna momento de la jaro, farante la anojn kiuj plej altiros vin: kun a sen vanilo, oran floro, nigra a laktaokoladaj pecetoj.
5. pluraj manieroj por ui!
6. Ekipe o: Sakaj pastiloj 8mm pastareo Brio a muldilo Ingrediencoj: Mi uzis laokoladon Jivara de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (aliigita).
7. En la boltilo de la roboto ekipita kun la hoko, veru la lakton kaj dispecetu la fre an giston en i.
8. Kovru kun la faruno, poste aldonu la sukeron, la vanilon, la salon kaj la ovon.
9. Kneue je malalta rapideco dum kelkaj minutoj, vi devas akiri homogenan kaj glatan paston, kiu aparti as de la flankoj de la pelvo.
10. Inkluzivu la buteron pecetigitan en malgrandajn pecojn kaj da ru kneadi per iompostioma rapidigo is la butero estas bone inkludita kaj la pasto denove aparti as de la flankoj de la pelvo.
11. i devas esti glata kaj elasta.
12. Lasu in ripozi e ambra temperaturo dum 30 minutoj, poste aldonu laokoladajn pecetojn, formu globon kaj metu in en la fridujon dum almena 3 horoj, maksimume unu nokto.
13. Poste, degasigu la paston kaj formu globon.
14. Metu in en vian anta e buteroleitan muldilon kaj kavu truon en la centro (por povi in plenigi post bakado), tiam levu la brio on dum irka 1h30 (pli a malpli depende de la ambra temperaturo).
15. Kiam la brio o levita, briligu in per brosililo kun la batita ovo kaj kremo miksa o.
16. Enfornigu en la anta hejtita forno je 190°C dum 30 minutoj de bakado (se necese, post 20 minutoj vi povas kovri la brio on per aluminio-folio por ke i ne tro koloru).
17. Lasu in malvarmi i kelkajn minutojn, poste malkovrigu in kaj lasu in tute malvarmi i.
18. Hejtigu la lakton kaj la kremon, poste veru ilin sur la parte fandi intanokoladon.
19. Miksi por akiri glatan kaj brilantan ganoa, poste lasu in kristali i.

20. Poste, metu in en sakon kun malgranda pastareo, kaj faru la brioŝon.

21. Ornamu per kelkajokoladaj ovoĵoj kaj ŝuŝoj!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com