

Speculoja o & dul ea okolado

Ingrédients

- 50g da plena lakto
- 100g da tuta likva kremo
- 85g dulcey
- 1g de gelatino
- 55g da akvo
- 25g da sukero
- 1.5g da anisiita
- 20g da akacia mielo
- 20g da ka tkastanmieno
- 55g da faruno T55
- 1 pin o de kvar-specoj miksas
- 3,5g da soda bicarbonato
- 1 pin o de salo
- 35g da butero
- 2,7g da gelatino
- 75g da plena lakto
- 1 vanilbastono
- 1 kulereto da spico-pano spicoj
- 14g da sukero semoleo (1)
- 23g da ovoflavoj
- 8g da sukero semoleo (2)
- 300g da likva kremo
- 120g da okolado dulcey
- 40g de ne trala oleo
- 1 pin o da spico-pano spicoj

Préparation

1. Aliru, ni estas preska e Kristnasko, ankora kelkajn receptojn por publikigi anta ol fermi la apitron de la bûches de i tiu jaro!
2. Jen recepto plena je dol eco, unu el miaj du plej atataj de 2024 kun la ekzota charlotte bûche, bûche kun spico-pano kaj dol a okolado dulcey.
3. i tio estas unu el la plej simplaj por realigi, kun resanigaj gustoj kaj dol aj teksturoj Ekipa o:Termometro Batililo Truita plato Silkomart bûche muldilo (mi uzis la muldilon sen desegna mato) Ingrediencoj:Mi uzis la okoladon Dulcey de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (afilita).
4. Rehidratu la gelatinon en malvarma akvo.
5. Hejtigu la lakton kun la cinamo, aldonu la rehidratitan gelatinon.
6. Ver u sur la anta e fanditan okoladon, bone miksi.
7. Poste aldonu la malvarman kremon kaj miksu kun subakvigebla miksililo.
8. Filmu e la kontakto kaj lasu refrosti kaj kristali i dum pluraj horoj en la fridujo.
9. Poste, vi povas meti la namelakon en inserto-muldilon kaj meti in en la frostujon, a se vi estas rapida vi povas tuj po igi in en la koro de la a mo dum muntado.
10. Spicopana biskvito: da akvo da sukero1.
11. da anisiitaLa zuron de duona citrono kaj duona oran o da akacia mielo da ka tkastanmieno da faruno T551 pin o de kvar-specoj miksas3, da soda bicarbonato1 pin o de salo da butero Fandu la buteron.
12. Portu la akvon kaj la sukeron al bolado, poste for de la fajro aldonu la anisiiton kaj la agrumojn.

13. Lasu infuzi 15 minutojn kovritan, poste filtru kaj ver u sur la mielon.
14. Kuiru al 55°C.
15. ver u duonon de la likva o sur la kribritaj pulvoro, miksu, poste aldonu la reston de la likva o.
16. Aldonu fine la fanditan buteron.
17. Filmu la paston kaj lasu in en la fridujo dum unu nokto.
18. Poste, ver u la paston en muldilon de usta grandeco kaj kuiru irka 15 minutojn e 180°C (kontrolu la kuiradon helpe de tran ilo).
19. Komencu per prepari la angla kremo: metu la gelation en bovlon da tre malvarma akvo.
20. Portu la lakton, la skrapitan vanilbastonon, la spicojn kaj la sukeron (1) al bolado.
21. Fruigu la ovoflavojn kun la sukero (2).
22. Ver u super duon de la varmega lakto bone fripetante, poste ver u la tuton reen en la kaserolon.
23. Kuiru sur malforta fajro is la temperaturo estos 85°C.
24. Aldonu la rehidratitan kaj sekritan gelatinon, poste lasu la kremon malvarmigi.
25. Batu la tre malvarman likvan kremon is akiri ne tro rigidajn batilojn.
26. Kiam la angla kremo estas je 26°C, aldonu malgrandan parton de la batilo kaj enmiksi in per viva miksado.
27. Poste, delikate aldonu la reston de la batilo, zorgante ne malaltigi la miksa on.
28. Montado: Ver u 2/3 de la aumo sur la fundo de la muldilo.
29. Aldonu la namelaka dulcey en la centro (se vi ne frostigis in, uzu po on kun ujilo).
30. Aldonu la reston de la aumo, kaj fine la spicopana biskvito.
31. Glatu bone kaj metu en la frostujon is plena firmi o.
32. Kiam la bûche estas frostita, elmuldu in kaj metu in sur vian servoplaton.
33. Fandu la okoladon, aldonu la ne tralan oleon.
34. Etendi in sur la bûche per penelo (atentu ne fari tro dikan tavolon).
35. Aspergu kun kelkaj spicoj, kaj poste metu en fridujon almena 2 is 3 horojn por lasi in degeli anta ui in!