

Re a kuko kun okolado kaj pistako.

Ingrédients

- 375g da faruno T55
- 7g da salo
- 185g da akvo
- 50g da butero
- 200g da turnebla butero
- 75g da lakto
- 15g de ovo
- 10g de sukero
- 5g de maizena
- 25g de nigra okolado Caribea (66% kakao)
- 50g da mola butero
- 50g da glacia sukero
- 50g da pistaka pulvoro
- 5g da faruno
- 1 ovo
- 35g da tutaj pistakoj
- 10g da kakaosemoj (a anstata nigraj okoladpecetoj)
- 1 ovo kaj iom da kremo por la lustrado

Préparation

1. Kvara kaj probable lasta torto por i tiu jaro, kun asocio kiu iam multe plaas: okolado & pistako.
2. Bone parfumita frangipano, tutaj pistakoj kaj iom da krakiga kakaosemoj, io en tre krusteca feta pasto, jen la programo!
3. Ekipo o: Vipo Rulstablo Perforita plato Ingrediencoj: Mi uzis la pistakojn Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato en la tuta retejo (ne partnera).
4. Mi uzis la okoladon Caribea de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (partnera).
5. Kun i tiuj kvantoj vi havos sufi e por fari 2 tortojn.
6. Vi povas kompreneble frosti iujn pastopilkajn por estonta uzo.
7. Fandu la da butero.
8. Miksi in kun la akvo, poste aldoni la salon kaj la farunon.
9. Knedu per malrapida rapido dum 2 is 3 minutoj, poste formu globon, disetendu in en etan rektangulon kaj metu in en la fridujon dum almena 45 minutoj.
10. Post la ripozo en la fridujo, laboru la buteron per rulstablo (la celo estas certe ne fari in kremeca, sed prefere doni al i elastan teksturon, kiu ne rompi as.
11. Por tio, bategu la buteron per la rulstablo, poste replektu in kaj rekomencu is la usta teksturo estas atingita) poste disetendu in en faldita pergamena papero.
12. Poste, disetendu la detrempe en rektangulon de la sama lar o kaj trioble pli longe ol la butero.
13. Metu la buteron en la mezo.
14. Replektu la paston tiel, ke i kovru la buteron.
15. Turnu la paston kvaronturne, poste platigu la supron kaj fundon por ke la pasto ne misformi u dum i estas disetendata.
16. Disetendu la paston en grandan rektangulon.

17. Replektu la paston kiel sur la foto sube: faldu grandan parton de la pasto de supre malsupren, kaj malgrandan parton de malsupre supren.
18. La du partoj ne devas interkroĉi.
19. Replektu la paston denove duoble: Turnu la paston kvaronturne, poste rekomencu la saman procezon (disetendu, replektu).
20. Vi faris duoblan duoblan turnojn.
21. Nun, envolvu la paston en manofilmon kaj metu ĝin en la fridujon dum 3 ĝis 45 minutoj (se necese, se la pasto varmigas tro rapide, vi povas meti ĝin en la fridujo inter ĉiujn turnojn).
22. Post la ripozo, rekomencu la saman procezon: sinsekvigu du duoblajn turnojn, poste metu la paston en la fridujon dum almenaŭ 30 minutoj.
23. Varmigu la lakton.
24. Vipu la ovon kun la sukero kaj la maizena.
25. Veru la varman lakton sur ĝin, poste veru ĝin reen en la kaldronon kaj dikiu ĝin meza varmego, konstante miksan.
26. Veru la kremon sur la ĉokolado, bone miksu, poste kovru la kremon per filmo kaj malvarmigu ĝin en la fridujo.
27. Miksi la molan buteron kun la glacia sukero.
28. Poste, aldoni la pistakan pulvoron, poste la farunon kaj fini per la ovo.
29. Malstre ĉiun la pastokremojn kun vipo, poste miksu la pastokremojn kaj la pistakan kremojn.
30. Post tio, aldoni la pistakojn kaj la kakaosemojn.
31. La muntado kaj kuirado: 1 ovo kaj iom da kremo por la lustrado. Metu ĉiun parton en 4 egalajn partojn.
32. Se vi faras nur unu torton, vi povas frosti ĉiun el la partojn.
33. Disetendu unu el la du pastoj tiel ke vi povu detale duonon de ĉirkaŭ 25cm de diametro.
34. Disetendu la frangipanon sur la pasto, lasante ĉirkaŭ 2cm libera sur la tuta ĉirkaŭa.
35. Post tio, aldoni la fevon en la kremojn en la antaŭa.
36. Metu tre malmultan akvon sur la ĉirkaŭa de la pasto (por ke la dua pasto gluiĝu al la unua).
37. Disetendu la duan paston, poste kovru la frangipanon per ĝi.
38. Lighte premas la ĉirkaŭon por ke la du pastoj kuniĝu kaj por ke ne estu elfluadoj dum la kuirado.
39. Tondadumo la pasto per bone akra tranĉilo aŭ ĉirkaŭa tranĉilo por akiri ĉirklon.
40. Metu la torton en la fridujon dum almenaŭ 1h30 (vi povas lasi ĝin la tutan nokton).
41. Poste, turnu la torton, poste brilegu ĝin unuafoje kun la batita ovo kaj guto de kremo (atentu bone distribui la lustron tiel ke la lustrado ne fluadu sur la flankojn de la torto, ĉar tio malhelpus la paston disvolviĝi dum la kuirado).
42. Metu ĝin en la fridujon dum 30 minutoj.
43. Poste, brilegu ĝin duan fojon kaj metu ĝin denove en la fridujon 30 minutojn.
44. Fine, gravuru ĝin per la klingo de tranĉilo la dezirita desegno.
45. Trapiku ĝin en 3 aĵoj sur la surfaco de la torto por ke la vaporo povu eskapi dum la kuirado kaj ke la torto ne eksplodu.
46. Enfornu ĝin en la antaŭa varmigita forno je 180°C dum 35 ĝis 40 minutoj, poste lasu mildi ĝin sur krado kaj ĉu ĝi!