

okoladaj bulkoj (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 500g da faruno T45
- 210g da akvo
- 25g da tuta ovo
- 50g da sukero semolo
- 23g da fre a gisto
- 9g da salo
- 10g da mielo
- 35g da butero
- 200g da butero por laminado

Préparation

1. Unua recepto el la lasta libro de Cédric Grolet, Opéra, tiu de liaj okoladaj panoj.
2. Estas kompreneble la sama recepto por la buterpanoj, vi povas adapti in por la baka oj de via elekto.
3. Pri kvantoj, mi pensas ke la nombro de panoj indikita en la libro estas subtaksa, farante 6 kiel estis notita, mi havis tre grandajn okoladajn panojn kiuj malfacile finfari i kuiris, do mi donas al vi miajn konsilojn en la recepto por la tran ado de viaj baka oj.
4. En la bovlo de la miksilo ekipita per la hoko, metu la farunon, la akvon, la ovon, la giston, la salon, la sukeron kaj la mielon.
5. Miksu je unua rapido is havi homogenan paston, poste je dua rapido is kiam la pasto aparti os de la muroj de la bovlo.
6. Aldonu la buteron, poste miksu plu je rapido 2 por havi homogenan paston.
7. Ka u la paston per iomete humidigita tuko, poste lasu in levi dum 1 horo e ambra temperaturo.
8. Post la ripozo, degasu la paston kaj disetendu in en formo de rektangulo.
9. Filmu in rekte, poste metu en la frostujon dum 5 minutoj kaj en la fridujon dum 15 minutoj.
10. Dum metu la paston en la fridujon, laboru la lameni buteron.
11. Frapu in per pastotondilo por fari in elastika sen varmigi in, poste disetendu in en bakpapero kiel rektangulo sama alte kaj duoble malpli lar a ol la pasto.
12. Metu la buteron fre igi kun la pasto por ke ili havu saman temperaturon.
13. Poste, metu la buteron centre de la pasto kaj fermu in por kapti la buteron (premante bone la folion sur la butero por eviti aervezikojn).
14. Disetendu la paston por havi grandan rektangulon de irka 50cm da longeco.
15. Reklini u etan parton de la pasto supren, poste reklini u la supron de la pasto malsupren por ke amba renkonti u.
16. Falde la paston denove duonigante.
17. Vi tiel faris duoblan turnon.
18. Filmu la paston kaj metu in fre igi dum 10 minutoj.
19. Metu la paston tiel por havi la faldon dekstre, kiel libro.
20. Disetendu in denove en rektangulon iomete malpli longan ol la unuan fojon, poste reklini u la paston trifoje por fari simpla turno.
21. Disetendu la paston sur dikeco de 3 is 4mm.
22. La la recepto, kun i tiu kvanto da pasto estas sufi e por fari 6 okoladajn panojn, kion mi volis fari, sed tiel

laokoladaj panoj estis tro grandaj kaj malfacile kuiritaj.

23. Mi konsilas al vi disetendi la paston atente pri la dikeco (ne pli ol 4mm) kaj tiel ke ĝi havu rektangulon de 40cm x 30 a 35cm minimumo, vi havos sufiĉe por fari almenaŭ 8 ĝis 10 okoladajn panojn.

24. Detalu rektangulojn de 7x20cm (por havi belan laminadon, tranĉu la paston unuflanke per bone akra tranĉilo, sen disiri ĝin).

25. Metu okoladstangon en la rando, ruligu la paston por kovri ĝin kun okolado, metu sekundon okoladstanon, ruligu denove kaj metu trian stangon.

26. Fini ruli la okoladajn panojn, poste metu ilin sur pleto.

27. Lasu ilin levi dum ĉirkaŭ 1h30 en sufiĉe varma loko (alie, etendu la levadon).

28. Batu ovflavojn kun guteto de likva kremo, poste orumu la okoladajn panojn per peniko.

29. Baku en la forno antaŭ varmigita je 175°C dum 15 minutoj, poste lasu malvarmi ĝi sur krado (grava por ke alveoloj formiĝu) antaŭ ol gustumi !