

Vanilaj kaj a mkandaj tortetoj

Ingrédients

- 100g da tutaj lakto
- 200g da tuta likva kremo
- 1 vangeto de vanilo
- 2g de gelateno
- 170g da blankaokolado Ivoire a Waina
- 60g da mola butero
- 90g da glacia sukero
- 30g da migdalpulvoro
- 1 kulereto da vanila eltira o
- 1 ovo
- 160g da T55 faruno
- 50g da maizeno
- 60g da proteinri aj ovoj
- 50g da kristala sukero
- 40g da ovflavoj
- 50g da T55 faruno
- 4 supkuleroj da lakto
- 1 kulereto da vanila eltira o
- 10g da gelateno
- 200g da kristala sukero
- 40g da glukozosiropo
- 60g da proteinri aj ovoj
- 60g da akvo
- 2 supkuleroj de vanila eltira o a vanilpulvoro
- 3 supkuleroj de glacia sukero
- 3 supkuleroj de maizeno

Préparation

1. Vanilo, vanilo kaj vanilo, jen io, kion vi trovos en i tiuj tortetoj kun nuba teksturo, samtempe krusteca, mola kaj fandema.
2. Rilate organizadon, vi povas prepari iujn elementojn krom la guimauvo anta e, se tio estas pli oportuna por vi, je la tago J vi nur devos fari la muntadon kaj la guimauvon Ilaro: Perforitaj kalksoncirkloj Perforitaj heksagoncirkloj Termometro Foueto Pastorulado Mini klinita spatelo Perforita plado Malamikaj saketoj 18mm bu tubo 12mm bu tubo Ingrediencoj: Mi uzis migdalpulvoron kaj vanilan pulvoron Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% malaltigo tutan la retejon (ne aligita).
3. Mi uzis Madagaskaran vanilon kaj vanilan eltira on Norohy el Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% malaltigo tutan la retejon (aligita).
4. Metu la gelatenon en bovlo kun malvarma akvo.
5. Varmegigu la lakton kun la grajnoj de la vanilvangeto.
6. Ekster la fajro, aldonu la rehidratitan kaj premigitan gelatenon.
7. Miksi, poste veru sur la anta e fonditaokolado.
8. Fine, aldonu la malvarman kremon, bone miksu por akiri glatan kaj luman kremon.
9. Kovru per filmo e la kontakto, poste metu en fridujo dum la nokto.
10. Miksu la molan buteron kun la glacisukero, poste la migdalpulvoro kaj la vanilo.
11. Aldonu la ovon, emulsigu, poste enmetu la farunon kaj la maizenon sen tro multe labori la paston.

12. Formu kuglon, kovru in kaj metu in en la fridujon almena 3 horojn.
13. Poste, etendu la paston is maksimumo de 2mm dikeco, poste vicigu viajn butumitajn cirklojn kaj metitu sur pletan kovritan per sulfurpapero.
14. Revenu la paston al malvarmo dum almena 1 horo.
15. Poste, enforigu la tortetfundojn en la anta e varmigita forno je 175°C dum irka 15 minutoj.
16. Lasu ilin malvarmi i.
17. Frapu la proteinri ajn ovojn kun la sukero is akiri glatan kaj brilan merengon.
18. Aldonu la ovflavojn, rapide frapu por enmeti kaj aldonu la tamizitan farunon uzante spatulon.
19. Etendu la bisquiton sur plecto kovrita per sulfurpapero is irka 3 a 4mm dikeco, polvu kun glacia sukero kaj tuj enforigu en la anta e varmigita forno je 180°C dum 10 is 12 minutoj de bakado.
20. Lasu in malvarmi i, poste eltran u biskvitajn formojn la via tortetcircloj (iom pli malgrandaj ol la circloj).
21. Metu ilin en la kuiritajn kaj malvarmigatajn tortetfundojn, poste malsekundigu ilin kun la lakto miksit kun la vanila eltira o.
22. Plenigu la tortetfundojn per la kristali inta namelaka glatigu la surfacon.
23. Konservu en la fridujo.
24. Metu la gelatenon en bovlo kun malvarma akvo.
25. En kaserolo, ver u la akvon, la sukeron kaj la glukozon kaj varmigu la miksa on.
26. Kiam i atingas 115°C, komencu bati la proteinri ajn ovojn is ne o.
27. Kiam la siropo atingas 130°C, ver u in sur la batitajn proteinri ajn ovojn batante per meza rapido.
28. Paralele, premu la gelatenon kaj lasu in fandi kelkajn sekundojn en la mikroondilo a en akvujo.
29. Ver u in en la meringon, poste aldonu la vanilon.
30. Da re batadu kelkajn minutojn, por malvarmigi la guimauvon.
31. Kiam i estas varmmeta/varma, ver u in en saketon kun via elektita bu tubo kaj pumpu la guimauvon sur la tortetojn.
32. Fina oj: 3 supkuleroj de glacia sukero 3 supkuleroj de maizeno lom da vanilpulvoro Miksu la glacian sukeron, la maizenon kaj la vanilon poste polvu la tortetojn.
33. Lasu la guimauvon kristali i dum almena 2 horoj, poste uu!