

Krembrulita foliigita brio o

Ingrédients

- 255g groca faruno
- 5g salo
- 20g sukero
- 10g fre a gisto
- 75g lakto
- 75g ovo
- 25g buterpomado
- 150g baka butero
- 60g ovflavoj
- 40g granula sukero
- 75g lakto
- 250g likva kremo
- 1 vanilpodeto

Préparation

1. Nova recepto por super bongusta matenman o: foliitaj brio oj la kribrula kremo.
2. i tiu recepto postulas iom da organizo, sed nenio tre teknika, kaj la rezulto estas vere bongusta baka o!
3. Pri organizo, mi konsilas fari, baki, kaj frosti la kremon, kaj fari la brio paston la anta an tagon, tiel ke oni nur faru la faldojn, la levado kaj la bakado e la ŭsta tago.
4. Bone pripensu, ke kiam vi metas la brio ojn por levi i, la kribrula kremo jam devas esti frostita.
5. Fine, mi restis klasika kun bone vanila kribrula kremo, sed vi povas aromigi vian kribrulan kremon la viaj deziroj (oran floro, kafo, pralino, cinamo, okolado, citrusaj eloj.
6.)!
7. Foliita brio o: groca faruno salo sukero fre a gisto lakto ovo buterpomado baka buteroMetu en la fundon de la kaldrono la lakton kun dispremita fre a gisto.
8. Kovru per la faruno, poste aldonu la salon, la sukeron kaj la ovojn.
9. Miksu dum kelkaj minutoj is vi havas homogenan paston kiu disi as de la muroj de la bovlo.
10. Poste aldonu la buterpomadon, kaj miksu denove por havi belan glatan kaj elastan paston.
11. Formu pilkon kaj lasu in levi i dum 30 minutoj e ambra temperaturo.
12. Poste, senigi la paston je gaso kaj metu in en la malvarmon dum minimume 30 minutoj (mi lasis in la tutan nokton).
13. Laboru kun la butero per rulilo por fari in elastika, tiam metu in en folion da bakpapero en formo de malgranda rektangulo.
14. Tiam, etendu la brio paston en rektangulo de la sama longo kaj duoble pli lar a ol la butero.
15. Metu la buteron ene de la pasto, tiam etendu la brio on por akiri grandan rektangulon (proksimume 3-oble pli longa ol lar a), kaj faldu la paston en 3 kiel portofolion (memoru iam forigi la troan farunon per broso).
16. Filmu la paston, tiam metu in en la malvarmo por dudek minutojn.
17. Poste, turnu in kvaronon de rondo kaj ripetu la operacion dufoje: simpla turno, ripozo en malvarmo, simpla turno.
18. Post la tria kaj lasta simpla turno, metu la paston en la malvarmon por minimume 1 horo.
19. Poste, etendu la brio on al proksimume 0,5mm dika kaj detalu viajn unuopajn brio ojn (mi estis rektanguloj kaj kalisonformoj, mi preferis la rektangulojn kaj vidalvide kaj gustumante, kaj tio permesas eviti

brio pasta orestata ojn a kremajn restojn).

20. Metu ilin sur pleto kovritan per bakpapero kaj lasu ilin levi i dum 1 is 2 horoj depende de la ambra temperaturo.

21. Varmigu la lakton kun la vanilo, kaj lasu la miksa on infusi minimume 30 minutojn.

22. Poste, varmigu la miksa on denove.

23. Batu la ovflavojn kun la sukero.

24. Ver u la varman vaniligitan lakton supre, bone miksi, tiam aldoni la malvarman likvan kremon.

25. Ver u la tiel akiritan kremon en kadro (mi uzis kadron de 25cm flanko) sur pleto kovrita per bakpapero a bakmaton, tiam baku e 95°C por proksimume 30 minutoj (adapti i la la grandeco de la kadro kaj sekve la dikeco de via kremo); la kremo estas kaptita kiam i estas skuebla sed ne plu likva.

26. Lasu tute malvarmi i, poste anta glui la formojn (estas necese tran i formojn iom pli malgrandajn ol la grandeco de viaj brio oj) kaj metu en la frostujon is kompleta frosti o.

27. Bakado kaj fino: QS da bruna sukeroKiam la brio oj leveri is, metu ilin en la anta hejti inta forno je 180°C.

28. Baku dum proksimume 15 minutoj, poste elfornigu.

29. Aldonu la frostitajn kribrulajn kremdiskojn, tiam enfornigu denove por 10 minutoj.

30. Lasu tute malvarmi i anta ol aspergi per sukero.

31. Karameligu la brio ojn, poste uu!