

okoladaj religiulinoj

Ingrédients

- 125g da akvo
- 125g da tuta lakto
- 100g da butero
- 2g da salo
- 200g da faruno
- 300g da ovoj (irka 6 tuta ovoj)
- 750g da tuta lakto
- 90g da sukero
- 105g da ovoĉlavoj (irka 6 ovoĉlavoj)
- 55g da maizena
- 65g da butero
- 320g da nigra okolado kun 66% da kakao
- 400g da fándantokrema o

Préparation

1. Denove granda klasika o de la franca bakejo, la relikvojn kun okolado.
2. Nenio pli simpla, elpastro plenigita per bone okolada kremo (mi uzis la Karaibojn de Valrhona) kaj glacita kun kakaofándanto.
3. Metu la lakton, akvon, salon kaj buteron en kaserolon.
4. Kuiru ĝis bolado, kaj atendu ke la butero estas tute fandiinta, tiam aldonu la farunon for de la fajro.
5. Bone miksu por havi homogenan paston, tiam resendu la kaserolon super la fajron.
6. Sekigu la paston (miksi ĝin super mezvarma fajro por irka 2 ĝis 3 minutoj, ĝis vidi maldikan filmon sur la fundo de la kaserolo).
7. Poste, versu ĝin en la bovon de la roboto ekipitan per la folio, kaj miksu ĝin ĝis la vaporo tute eliris el la pasto.
8. Poste aldonu la frapitaj ovoj iom post iom, ĝis havi homogenan, glatan kaj brilantan paston.
9. Metu la elpaston en poŝon kun glata pipingo.
10. Poŝu elpojn de 5 ĝis 6 cm diametro por la korpoj de la relikvoj, kaj 2 ĝis 3 cm diametro por la kapoj sur pleton kovritan per sulfilaktorpapero, aŭ sur rekte grasigita pleto.
11. Polvigu kun iom da glazursukero, tiam baku en la antaŭhejtitaj forno je 170°C en statika varmo por irka 40 minutoj (kontrolu la forno, la elpojn devas esti bone oraj ĝis la fino de bakado), tiam lasu ilin malvarmi ĝis surkrado.
12. La okolada kremkremo: da tuta lakto da sukero da ovoĉlavoj (irka 6 ovoĉlavoj) da maizena da butero da nigra okolado kun 66% da kakao. Varmigu la lakton.
13. Frapu la ovoĉlavojn kun la sukero kaj maizena, poste versu la duonon de la varma lakto sur ĝin movante.
14. Revertu ĝin en la kaserolon kaj kuiru super mezvarma varmeo ne esante movi ĝis densiĝo.
15. For de la varmeo, aldonu la buteron, bone miksu, poste la okoladon.
16. Kiam la kremo estas bone homogena, versu ĝin en ujon, kovru ĝin per plastfolio kaj malvarmigu ĝin en la fridujo.
17. Nesukerigita kakaopulvoro. Foje kiam la kremkremo kaj la elpojn estas malvarmi ĝis, plenigu ilin per la subo per malgranda glata pipingo.
18. Poste, preparu la glazuron: malrapide varmigu la fándanton (ĝin ne superu la 37°C) aldonante kakao pulvoron kaj se necesas iom da kana sukorsiropo por flui la teksturon.

19. Komencu glaci la kapojn de la relikvoj.
20. Poste, glaci la korpojn, kaj tuj almetu la kapojn sur ili.
21. Metu en la fridujon por kelkajn minutojn, poste uu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com