

Vanilaj guoj (inspira o Cédric Grolet)

Ingrédients

- 110g da likva kremo kun 35% da graso
- 1 vanilingramiko
- 12g da glukozo
- 12g da invert sukero a ne trala mielo tipo akacio
- 150g daokolado Waina a alia blankaokolado tipo Ivoire
- 290g da likva kremo kun 35% da graso
- 15 is 20g da eluzitaj vanilingramikoj + vanilekstrakto a pulvoro
- 150g da aveloj
- 150g da migdaloj
- 120g da sukero
- 25g da akvo
- 110g da akvo
- 135g da sukero
- 4,5g de pektino NH
- 1 vanilingramiko
- 300g da malhelaokolado
- 300g da kakaobutero

Préparation

1. Je vais traduire le texte en français contenu dans le code HTML en espéranto tout en préservant le format HTML : Se vi amas vanilon, vi alvenis al laŭsta loko!
2. Vi certe jam vidis la vanilingramikon de Cédric Grolet, unu el liaj trompe-l'œil; li ne publikigis la recepton sed la komponado de ĉi tiu deserto estas disponebla en lia retejo, do mi faris mian version surbaze de tiu priskribo kaj de la muntfilmo disponebla en lia Instagram-konto.
3. La recepto estas finfine sufi e simpla, la plej malfacila parto estas doni la aspekton de vanilingramiko al la deserto, sed se vi ne havas tempon, vi ankaŭ povas servi ĝin en glasetoj, la rezulto estos same bona e se malpli vida.
4. Finfine, la kvantoj por la pralino estas tro grandaj, vi povas redukti ilin, sed alikaze la pralino konservi as tre bone dum pluraj semajnoj en hermetika ujo e ambra temperaturo ĉi laro: Sakoj kun pastonsprucilo
Ingrediencoj: Mi uzis vanilekstrakton kaj Madagaskara vanilo Norohy & laokoladoj Waina kaj Kariboj de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato e la tuta retejo (ali ita).
5. Mi uzis la kakaobuteron Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato e la tuta retejo (ne ali ita).
6. Preparotempo: 1h30 + frostigo Por 10 is 12 vanilingramikoj depende de ilia grandeco: Vanilskumita ganako: da likva kremo kun 35% da graso 1 vanilingramiko da glukozo da invert sukero a ne trala mielo tipo akacio daokolado Waina a alia blankaokolado tipo Ivoire da likva kremo kun 35% da graso Hejtigu la kremon (1) kun la grajnetoj de la vanilingramiko, la glukozo kaj la mielo.
7. Dume, fandu laokoladon.
8. Veru la varman likva on super la fanditaokolado miksante bone por akiri glatan kaj brilpoluritan ganakon.
9. Poste, aldonu la malvarman kremon kaj pasigu la ganakon al la miksilo.
10. Filmu ĝin kontraŭe, kaj lasu ĝin malvarmi ĝi en la fridujo almenaŭ 6 horojn, se eble dum la nokto.
11. Vanilpralino: 15 is da eluzitaj vanilingramikoj + vanilekstrakto a pulvoro da aveloj da migdaloj da sukero da akvo Tostu la migdalojn, la avelojn kaj la eluzitajn vanilingramikojn dum 10 is 15 minutoj je 150°C.
12. Preparu la karamelon kun la sukero kaj la akvo.

13. Kiam i estas ambara, ver u in super la nuksojn kaj la vanilingramikojn.
14. Lasu in tute malvarmi i, poste miksu la miksa on (aldonante se vi deziras el ekstrakto a pulvoro de vanilo) is akiro de pasto.
15. Atentigu ne tro multe miksi, oni bezonas sufi e "solidan" pralidon por i tiu recepto, se i estas tro likva, vi ne povos in skyprui.
16. Vanilogelo: da akvo da sukero 4, de pektino NH 1 vanilingramiko Miksu la pektinon kun kulerego de sukero.
17. Alportu al bolado la akvon, la reston de sukero kaj la grajnetojn de la vanilingramiko.
18. Ver u la miksa on sukero/pektino en in dum forte batonante, poste da rigu la kuiradon dum 2-3 minutoj.
19. Lasu tute malvarmi i.
20. Muntado: Batu la kirlitan ganakon is akiro de kremo simila al kirlokremo.
21. Metu in en pastosprucilan sakon, kaj anka metu la pralino kaj la vanilogelon iun en apartajn sprucilajn sakojn Sprucu la diversajn preparojn alterne (kun relative malpli da vanilogelo kompare al la aliaj du por ne havi tro dol an deserton) sur folion da travidebla filmo.
22. La bastonoj devas ajni i inter 15 is 20cm longe, kaj ne esti tre lar aj.
23. Fermu la platan filmon foriginte iujn aerverojn kaj formante bastonformon.
24. Malhela okoladenvolva o: da malhela okolado da kakaobutero Optional: iom da nigra kolorigilo Sen-sukera kakaopulvoro Fandu la okoladon kun la kakaobutero, kaj aldonu iom da nigra kolorigilo se vi volas pli realisman trompe-l'œil.
25. Trempu la frostitajn bastonojn en la fanditan okoladon, poste gratetu ilin per tran ilo por malmoli ilin.
26. Aldonu iom da kakaopulvoro per peniko, kaj finfine uzu flamsegilon por iomete nigri i la bastonojn en kelkaj lokoj.
27. Metu ilin en la fridujon dum irka 1 is 2 horoj por lasi ilin malkongeli i, poste gustumu ilin!
28. Nuntempe sur Insta Vidi i tiun publika on en Instagram Publi on dividita de Flavie (@iletaitungateau) Ce texte est maintenant traduit en espéranto tout en conservant l'intégrité du code HTML original.