

Marmora kuko kun okolado kaj salta butero karamelo

Ingrédients

- 60g da butero pomade
- 110g da sukero
- 15g da kakao-pudro sen sukero
- 1 tuta ovo
- 1 pin o da salo
- 93g da plena likva kremo
- 100g da faruno
- 2,5g da kemia levilo
- 60g da butero pomade
- 60g da sukero
- 75g da karamelo
- 1 ovo
- 1 pin o da salo
- 90g da plena likva kremo
- 95g da faruno
- 2,5g da kemia levilo
- 10g da ne tra mielo a inversa sukero
- 50g da okolado Guanaja
- 20g da karamelo
- 15g da ne tra oleo

Préparation

1. Estas balda la reveno al lernejo, do jen la recepto por la perfekta posttagmeza man o por komenci i tiun septembron, kiu alvenas rapide: marmora kakaokuko & karamelo kun senvorte salita butero.
2. Kun sia krema enmeto kaj ia delikata glazuro, i preska forgesigas al ni, ke la somero preska fini is Por i tiu recepto, mi inspiri is de la recepto de la marmora kakao de Pascal Hainigue kaj unufoje ne estas kutimo, mi uzis pretan karamelon, sed vi povas kompreneble fari in hejme.
3. Fakte, la la tempo, kiun vi havas, vi anka povas simple fari la kukon sen la glazuro kaj sen la enmeto, i anka estos tre bona!
4. Ingrediencoj :Mi uzis kakao-pudron kaj la okoladon Guanaja de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
5. Materialo :Kuko formo kun enmeto Preparotempo : 40 minutoj + 1h10 da bakado + ripozoPor unu kukon de 20cm longa : Kaoko pasto : da butero pomade da sukero da kakao-pudro sen sukero 1 tuta ovo 1 pin o da salo da plena likva kremo da faruno 2, da kemia levilo Por i tiu recepto mi uzis la teknikon de la kuko de Ritz / François Perret, kiu estas simple miksi iujn ingrediencojn kune is oni havas homogenan paston.
6. Se vi volas fari kiel mi, sufi as do ver i iujn ingrediencojn en miksilon (a en sufi e alta ujo se vi uzas plungilan miksilon) kaj poste miksi.
7. Se vi ne havas la necesan materialon, miksu la buteron pomade kun la sukero kaj la kakao, poste aldonu la ovon, emulgu, aldonu la salon kaj la kremon, poste fini kun la faruno kaj la kemia levilo.
8. Karamela pasto : da butero pomade da sukero da karamelo 1 ovo 1 pin o da salo da plena likva kremo da faruno 2, da kemia levilo La proceduro estas la sama kiel por la kaoka pasto.
9. Bakado : Alternu la du pastojn en via buterita kaj farunita formo, poste metu en la anta varmigita forno je 165°C dum irka 1h10.
10. La strio en la mezo de mia kuko estas strio de butero, kiu permesas al la kuko malfermi i egale dum la bakado.

11. Kiam la kuko estas bakita, lasu ĝin malvarmeti i, poste forigu la tubon el la centro kaj demetu ĝin.
12. Lasu ĝin tute malvarmeti i.
13. Enmeto ganacho okolado & karamelo : da plena likva kremo da ne tra mielo a inversa sukero da okolado Guanaja da karamelo Faru varmigi la kremon kun la mielo, poste veru ĝin sur la anta e fanditan okoladon kaj la karamelon.
14. Miksi por akiri glatan kaj brilantan ganachon, poste lasu kristali ĝin.
15. Kiam la ganacho kristali is kaj la kuko malvarmeti is, plenigu ĝin per po o kun tubo.
16. Metu ĝin en la fridujo anta ol pasigi al la glazuro.
17. Glazuro : da lakto a nigra okolado da ne tra oleo Hazelnuts a aliaj hakitaj sekaj fruktoj (opcie) Meltu la okoladon malrapide, aldonu la oleon kaj la sekajn fruktojn se vi metas, bone miksu.
18. Metu la kukon sur grilon kaj veru la glazuron supre (vi povas recuperi la eksceson kaj konservi ĝin por estonta recepto).
19. Lasu la glazuron kristali i kaj poste uu!