

okoladaj kuketoj en araneja stilo (Haloveno)

Ingrédients

- 240g da nutra butero
- 150g da muscovado sukero a vergeo
- 90g da pulvora sukero
- 100g da ovo (2 mezaj ovoj)
- 310g da faruno
- 60g da kakaopulvoro sen sukero
- 20g da maizena
- 2g da bakpulvoro
- 2g da bikarbonato de sodo
- 2g da salo
- 300g da okoladaj pecetoj (mi faris miksa on kun nigraj, lakto kaj blankaj pecetoj)
- 200g da sukero
- 40g da glukosirupo
- 60g da egg blanco
- 60g da akvo
- 2 kuleroj da vanila ekstrakto a pulvora vanilo

Préparation

1. Dueca recepto planita por Halloween i-jare, tre delikataj kuketoj kun okolado kaj marmelado en araneforma stilo.
2. Vi povas kompreneble prepari la kuketojn anta e kaj stoki ilin en la frostujo, tiel vi nur devos baku kaj ornamu ilin en la tago J.
3. Mi reprenis la bazojn de miaj tute okoladaj kuketoj la Levain Bakery, tre simplaj fari kaj tiel bonaj Vi povas facile fari i tiun recepton kun infanoj se vi uzas komercan marmeladon.
4. Ingrediencoj :Mi uzis la kakaon en pulvoro kaj okoladajn pecetojn de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
5. La recepto estas ideale farenda kun roboto kun folio (e se kompreneble vi povas fari in mane se vi ne estas ekipita).
6. Mi elektis fari nutran buteron por aromigi miajn kuketojn, sed se vi ne havas tempon vi povas simple uzi klasikajn buteron.
7. Por fari kiel mi, fandu irka da butero sur malalta fajro is vi atingas iomete amberan buteron kun bona aroma.
8. Prenu kaj metu in en la fridujo por ke la nutra butero rekristali u kaj atingu pomadan teksturon.
9. Poste, batadu la buteron (nutra a ne) moli inta kun la sukeroj.
10. Kiam la miksa o estas homogena, aldonu la ovojn kaj batadu denove.
11. Aliflanke, miksu la pulvoro: faruno, kakao, maizena, bakpulvoro, bikarbonato kaj salo.
12. Versu ilin sur la anta an miksa on kaj batadu denove.
13. esu batadi tuj kiam la pulvoro estas enkorpi inta.
14. Fine, aldonu viajn okoladajn pecetojn.
15. Dividu vian mason en 8 kuketojn.
16. Formu globojn, ili devas esti pli altaj ol lar aj por akiri bone "globajn" kuketojn.
17. Metu ilin en la frostujo dum kelkaj horoj a unu nokton.

18. Poste, meti ilin sur bakpladon, lasante sufi e da spaco inter ili ar ili etendi os dum bakado.
19. Enmetu ilin en la anta varmigita forno je 175°C dum 17 is 20 minutoj la via forno.
20. Post elpreno el la forno, ne movu ilin, ili malmoli os dum malvarmi ado.
21. La marmelado : Vi povas kompreneble uzi komercan marmeladon, en tiu kazo sufi as fandi in kelkajn sekundojn en la mikroondoj a en varmigita akvo.
22. Metu la gelatino en bovlon kun malvarma akvo.
23. En kaserolo, versu la akvon, la sukeron kaj la glukosirupon kaj varmigu la miksa on.
24. Kiam i atingas 115°C, komencu bati la egg blancojn en ne on.
25. Kiam la siropo atingas 130°C, versu in sur la batitajn egg blancojn dum vi batadas je meza rapido.
26. Samtempe, elpremu la gelatino kaj fandu in kelkajn sekundojn en la mikroondoj a en varmigita akvo.
27. Versu in en la merengon, poste aldonu la vanilon.
28. Da rigu bati kelkajn minutojn, por malvarmigi la marmeladon.
29. Kiam i havas "elasta" teksturon, vi povas etendi in per viaj fingroj por fari la araneforman efikon kaj meti in sur viajn malvarmitajn kuketojn.
30. Se necese, vi povas kompreneble prepari la marmeladon anta e kaj varmigi in kelkajn sekundojn en la mikroondoj por povi etendi in denove.
31. Vi havos tro da marmelado sed estas malfacile fari pli malgrandan kvanton, vi povas ver i la reston en oleitan kadron kaj poste tran i kvadratojn de marmelado (envolvi ilin en egalaj partoj da pulvora sukero kaj maizena por ke ili ne kleku).
32. Sputu iomete la kuketojn kun iom da maizena a pulvora sukero por ke ili ne kleku, poste uu!