

# Mirtelo kaj citrono buko

## Ingrédients

- 2 ovojn
- 65g da citrono-suko
- 75g da sukero
- 110g da butero
- 60g da sukero
- 5g da citrono-suko
- 1 ovo
- 12g da lakto
- 62g da faruno
- 2g da kemia levilo
- 25g da butero
- 37g da olivoleo
- 50g da sukero
- 100g da citrono-suko
- 4g da pektino NH
- 20g da olivoleo
- 24g da akvo
- 80g da sukero
- 35g da myrtilo-pureo
- 75g da myrtilo-pureo (1)
- 150g da myrtilo-pureo (2)
- 55g da itala merengue
- 10g da gelatino
- 150g da myrtilo-pureo
- 200g da pulvora sukero
- 50g da glukozo

## Préparation

1. Se vi ser as fruktan, acidan kaj tre malpezan logon por bele fini vian Kristnaskan man on, vi estas en la ŝtata loko!
2. Mi volonte faris ĉi tiun logon sen krustoj, kun ultra mola madelena biskvito (recepto de Christophe Felder) por havi tre fondan deserton en la buŝo, sed vi povas kompreneble aldoni unu se vi volas.
3. Krom tio, vi trovos intensan myrtilan muson (mi uzis la recepton de Adamance), citronan kremon kiel enmeton kaj citronan gelon (recepto de Jeffrey Cagnes) por pli da pepo!
4. Ĉi tio ne estas la sezono do mi ne uzis fre aĵn myrtilon, sed inter la sovaĝa myrtilo-pureo kaj la konfita myrtilo la loga estis tre parfumita kaj kolora. Ingrediencoj : Mi uzis la myrtilan pureon Adamance de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
5. Mi uzis la konfita myrtilon trovita ĉe Guy Demarle : referenca kodo FLAVIE10 por 10 donacitaj ĉe registri o (afilita).
6. Materialo : Mi logu-formon kaj enmetan formon (kiel ankaŭ miajn pipilojn) venas de Guy Demarle : referenca kodo FLAVIE10 por 10 donacitaj ĉe registri o (afilita).
7. Preparada tempo : 1h40 + 20 minutoj da kuirado + tempo de frostado / malfrostado Por logon de 28cm : Citrona krem-enmeto : 2 ovojn da citrono-suko La zesto de 2 citronoj da sukero da butero Miksu la zeston de citrono kun la sukero.
8. Aldonu la ovojn, batadon bone, poste la citrono-sukon.
9. Versu ĉion en kaserolon kaj faru densa ĉi je meza varmeco, miksanter sen ese.

10. Forigu la varmigon, aldonu la buteron kaj miksu per subakva miksililo is vi havas glatan kaj kremozan kremon.
11. Versu la kremon en la enmetan formon kaj metu en la frozilon is plena firmi o.
12. Citrona madelena biskvito & olivoleo : da sukero La zesto de 1 citrono da citrono-suko 1 ovo da lakto da faruno da kemia levilo da butero da olivoleo lomo da konfita myrtilo Faru la buteron fandi kaj lasu in varmigi, poste aldonu la olivoleon.
13. Anta varmigu la fornon je 220°C.
14. Miksu la sukero kun la zesto, la citrono-suko, la ovon kaj la lakton.
15. Inkorporu la farunon kaj la levilon, kaj finfine la miksa on de butero kaj oleo.
16. Kiam la pasto estas homogena, versu in en vian formon (mi kuiris in rekte en loga formo) kaj aldonu konfita myrtilo sur la tutan surfacon.
17. Malaltigu la temperaturon de la forno is 180°C kaj poste baku dum 20 minutoj.
18. Lasu malvarmi i, poste tranu la kapon de la biskvito por igi in plata.
19. Citrona gelato : da sukero da citrono-suko da pektino NH da olivoleo Miksu la sukero kaj la pektino.
20. Portu la citrono-sukon al bolado, poste versu la miksa on de sukero kaj pektino super in, miksante.
21. Denove portu al bolado kaj kuiru kelkajn minutojn.
22. Faru malvarmeti rapide en la fridujo a en la frozilo.
23. Poste, miksu per subakva miksililo kun la olivoleo is vi havas homogenan gelon kaj rezervu is la kunmeta o.
24. Intensa myrtilo muso : Itala merengue : vi havos tro da merengue sed estas komplike fari pli malgrandan kvanton.
25. da ovo-blankoj da akvo da sukero Preparu siro kun la akvo kaj la sukero.
26. Kiam la siro atingas 110°C, komencu bati la ovo-blankojn.
27. Kiam la siro atingas 118°C, versu in iom post iom sur la spumajn ovo-blankojn kaj da re bati is vi havas glatan kaj brilantan merengue.
28. Myrtilo chantilly : da plena krem a da myrtilo-pureo Batu la kremon kun la myrtilo-pureo is vi havas chantilly ne tro firma.
29. Myrtilo muso :5, da gelatino da myrtilo-pureo (1) da myrtilo-pureo (2) La myrtilo chantilly da itala merengue Rehidratigu la gelatino en la myrtilo-pureo (1) malvarmeta dum irka dek kvin minutoj (la tempo por prepari la italan merengue kaj la chantilly).
30. Poste, varmigu la miksa on is 60°C kaj aldonu la myrtilo-pureon (2) malvarmetan.
31. Miksu 1/3 de i tiu preparado kun la itala merengue per batilo, poste aldonu la reston delikate per spatulo.
32. Finu per delikata inkorpigo de la myrtilo chantilly kaj iru al la kunmeta o.
33. Kunmeta o : Versu 2/3 de la muso en la fundon de la loga formo.
34. Aldonu konfita myrtilo.
35. En la centro, pipu la citronan gelon, poste aldonu la citronan krem-enmeton.
36. Kovru kun muso, poste aldonu la madelenan biskviton.
37. Glatu kaj metu en la frozilon.
38. Myrtilo-glazuro : da gelatino da myrtilo-pureo da pulvora sukero da glukozo Recepto adaptita de la retejo encoreungateau.
39. Faru rehidratigi la gelatino en tre malvarmeta akvo.
40. Portu al bolado la myrtilo-pureon, la sukero kaj la glukozo.

41. Aldonu la rehidratitan gelatonin (kaj elpremitan se vi uzas foliojn).
42. Miksu bone, poste versu en poton kaj lasu malvarmeti.
43. Demetu la logon kaj metu ĝin sur grilon.
44. Faru varmigi la myrtilo-glazuron ĝis 30-35°C.
45. Versu ĝin sur la logon, aldonu kelkajn citronajn zestojn kaj konfita myrtilo.
46. Lasu malfrosti en la fridujo dum minimumo 4h antaŭ ol ŝui!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)