

Mendianta buko (nigraokolado kaj sekaj fruktoj: hazelo, pistako, migdalo)

Ingrédients

- 12g da ovokuleroj
- 12g da sukero
- 0,7g da gelatino
- 70g da plena likva kremao
- 33g da pistacia pureo
- 12g da ovokuleroj
- 12g da sukero
- 0,7g da gelatino
- 70g da plena likva kremao
- 33g da migdala pureo
- 50g da butero
- 210g da nigraokolado
- 200g da ovoblankoj
- 65g da sukero
- 50g da ovokuleroj
- 85g da hazelnuta praliné
- 125g da plena lakto
- 2g da gelatino
- 145g da nigraokolado
- 250g da likva kremao kun 35% graso.
- 250g da nigraokolado
- 65g da ne trala oleo

Préparation

1. Mi realigis, ke mi ne havis tiom da treokoladaĵoj, do mi decidis ripari tion per nigraokolada buko kun sekaj fruktoj, inspirita de la klasikaj mendikantoj, kiuj troviĝas sur multaj tabloj dum la festoj de la fino de la jaro.
2. Ĉi tiu buko estas samtempe intensa enokolado, kaj tre delikata kun la pistacia kaj migdala kremoj, kaj kompreneble la hazelnuta praliné.
3. Lasta afero, ĉi estas senglutena, ĉar ĉi ne enhavas kruston (la krakado estas alportita de la tuta sekaj fruktoj) kaj laokolada biskvito estas senfarina. Materialoj: Mi uzis mian bukon ĉi mon kaj inserton de Guy Demarle: referenco FLAVIE10 por 10 donacitaj (afilita).
4. Ingrediencoj: Mi uzis la Karibianokoladon de Valrhona: referenco ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
5. Mi uzis la maplan siropon kaj la pekan nuksojn Koro: referenco ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afilita).
6. Preparotempo: 1h30 + 15 minutoj da bakado + tempo de frostado kaj malfrostado Por buko de 28cm: Injekto pistacia kremao: da ovokuleroj da sukero 0, da gelatino da plena likva kremao da pistacia pureo Rehidratigu la gelatonin en malvarma akvo.
7. Faru varmigi la kremon.
8. Batetu la ovokulerojn kun la sukero; veru la varmigitan kremon sur, tiam kuiru je 83°C dum vi senese moviĝas.
9. Forde la fajro, aldonu la rehidratitan gelatonin kaj poste la pistacian pureon.
10. Veru la kremaron en la inekton, poste metu ĉin en la frostilon.

11. Injekto migdala krema o : da ovokuleroj da sukero 0, da gelatino da plena likva krema o da migdala pureo Rehidratigu la gelatonin en malvarma akvo.
12. Faru varmigi la kremon.
13. Batetu la ovokulerojn kun la sukero; ver u la varmigitan kremon sur, tiam kuiru je 83°C dum vi sen ese movi as.
14. For de la fajro, aldonu la rehidratitan gelatonin kaj poste la migdalan pureon.
15. Ver u la migdalan krema on en la inekton super la pistacia krema o, poste metu in en la frostilon.
16. okolada biskvito : da butero da nigra okolado da ovoblankoj da sukero da ovokuleroj da hazelnuta praliné lom da hazelnutoj, migdaloj, tuta pistacioj Faru fandi la okoladon kaj la buteron je 50°C.
17. Montu la ovoblankojn en ne on kaj firmeigu ilin kun la sukero por havi merengon.
18. Inkorporu malgrandan parton de la montitaj ovoblankoj al la butero/ okolada miksa o, poste aldonu la ovokulerojn.
19. Fine, aldonu la reston de la merengo delikate per la spatulo.
20. Ver u en kadron, poste baku 10 is 15 minutoj je 180°C.
21. Lasu malvarmi i, poste tran u du rektangulojn de 28cm longaj kaj 7cm lar aj.
22. Sur unu el la du, etendu la hazelnutan praliné kaj poste aldonu la tutajn sekajn fruktojn.
23. Kovru kun la dua biskvito.
24. Metu en la frostilon is la kunigo.
25. Mousso nigra okolado : da plena lakto da gelatino da nigra okolado da likva krema o kun 35% graso.
26. Rehidratigu la gelatonin en malvarma akvo.
27. Faru varmigi la lakton, poste aldonu la rehidratitan gelatonin (kaj elpremu se vi uzas folian gelatonin).
28. Ver u sur la anta e fanditan nigra okolado, miksu por akiri glatan kaj brilantan ganache.
29. Kiam la miksa o estas je 45°C, montu la likvan kremon en ne tro firma chantilly kaj delikate inkorpore al la ganache.
30. Iru tuj al la kunigo.
31. Kunigo : Ver u 1/3 de la mousso en la fundon de la imo.
32. Aldonu la pistacia/amanda inekton, poste kovru per mousso.
33. Finu per aldoni la duoblan okoladan biskviton, poste glatu kun la resto de la mousso.
34. Metu en la frostilon is plena fiksado.
35. Finaj tu oj : da nigra okolado da ne trala oleo lom da pistacioj, migdaloj, tuta hazelnutoj Faru fandi la okoladon, poste aldonu la oleon kaj bone miksu.
36. Demetu la bu on kaj metu in sur grilon.
37. Ver u la glacia on supre, poste aldonu la tutajn sekajn fruktojn.
38. Lasu malfrosti en la fridujo dum almena 4 horoj anta ol ui!