

Bruna buko kun salta butera karamelo

Ingrédients

- 150g da sukero
- 100g da likva krema o
- 50g da saligita butero
- 30g da ovaj umoj
- 20g da sukero
- 2g da gelatino
- 75g da plena lakto
- 75g da likva krema o
- 175g da kastanja krema o
- 105g da kastanja krema o
- 45g da butero
- 1 ovo
- 45g da kastanja faruno
- 15g da sukero
- 10g da migdala pulvoro
- 7g da mielo
- 3g da kemia levo
- 1 kulero da vanila ekstrakto
- 3g da gelatino
- 70g da plena lakto
- 15g da mascarpone (substituebla per likva krema o kun 35% graso)
- 25g da ovaj umoj
- 10g da sukero
- 300g da plena likva krema o
- 150g da karamelo
- 300g da dulcey okolado
- 60g da ne trala oleo

Préparation

1. Mi ankora ĥavas kelkajn receptojn de bu o por dividi kun vi por ĉi tiu Kristnasko 2025, do jen unu: mi ankora ĥe faris bu on kun kastanjo, recepto tamen sufi e tradicia, kaj iu sugestis al mi la asocion kun karamelo, kaj la rezulto estas ĉi tie.
2. Tre delikata bu o kun sia karamelbutera muso, kaj senglutena ar la biskvito konsistas nur el kastanja faruno.
3. Vi povas kompreneble uzi komercan karamelon kun saligita butero, kaj se vi ne volas bu on tro dol an, mi rekomendas kontroli la sukra on en la kastanja krema Materialo : Mia bu a ĉimo kaj inserta ĉimo venas de Guy Demarle: rekomenda kodo FLAVIE10 por 10 ĉdonacitaj (afilita).
4. Ingrediencoj : Mi uzis Norohy vanilan ekstrakton kaj la dulcey okoladon de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
5. Prepartempo : 1h30 + 15 minutoj da bakado + tempo de frosti o & malfrostado Por bu o de 28cm : Saligita butera karamelo : da sukero da likva krema o da saligita butero Opcie: vanila ekstrakto Preparu sekecan karamelon kun la sukero.
6. Samtempe, varmigu la kremon (kun la vanilo se vi uzas ĉin).
7. Kiam la karamelo havas belan amberan koloron, deglaci u ĉin iom post iom kun la varma krema o (atentu ne bruli ĉi, la miksa o ekpleni os kaj faros bullojn).
8. Poste, aldonu la buteron tran ĉitan en malgrandajn pecojn.
9. Da rigu la bakadon dum 2 ĉis 3 minutoj, poste ver u la karamelon en poton kaj lasu ĉin malvarmeti ĉi.

10. Injekto kun kastanja krema o : da ovaj umoj da sukero da gelatino da plena lakto da likva krema o da kastanja krema o Opcie: iom da vanila ekstrakto Rehidratigu la gelatino en malvarma akvo.
11. Batetu la ovajn umojn kun la sukero.
12. Varmigu la lakton kun la krema o (kaj la vanilo se vi uzas ĝin).
13. Veru ĝin sur la ovajn umojn miksante bone, poste reĝetu ĝin en la kaserolon.
14. Kuiri ĝin la napo (83°C) miksante sen ese, poste for de la fajro aldonu la rehidratitan gelatino (kaj elpremitan se vi uzas foliojn) kaj la kastan krema on.
15. Kiam la krema o estas bone homogenigita, veru ĝin en la inserton kaj metu ĝin en la frostiilon ĝis plena firmiĝo.
16. Mola o kun kastanjo : da kastanja krema o da butero 1 ovo da kastanja faruno da sukero da migdala pulvoro da mielo da kemia levo 1 kulero da vanila ekstrakto Miksu la pomadan buteron kun la sukero, poste aldonu la ovon.
17. Aldonu la vanilon kaj la kastan krema on, poste la mielon kaj la migdalan pulvoro, kaj finfine la farunon kaj la levadon.
18. Veru la paston en rektangula ĉimo.
19. Bakadu en la anta varmigita forno je 180°C dum 10 ĝis 15 minutoj, la biskvito devas esti ora kaj mola.
20. Muso kun saligita butera karamelo : da gelatino da plena lakto da mascarpone (substuebla per likva krema o kun 35% graso) da ovaj umoj da sukero da plena likva krema o da karamelo Rehidratigu la gelatino en bovlo da malvarma akvo.
21. Varmigu la lakton kun la mascarpone kaj la karamelo.
22. Batetu la ovajn umojn kun la sukero.
23. Veru la varman likva on sur, poste reĝetu ĝin en la kaserolon kaj kuiri miksante sen ese ĝis 83°C.
24. Aldonu la rehidratitan kaj bone elpremitan gelatino.
25. Lasu malvarmeti ĝin ĝis 30°C, poste batetu la likvan kremon en chantilly (ne tro firme, alie ĝi estos pli malfacile integri ĝi).
26. Aldonu ĝin delikate al la karamelkremon, poste tuj pasu al la muntado.
27. Muntado : Veru la 2/3 de la muso en la fundon de via buĉo ĉimo.
28. Aldonu la frostitan inserton en la centro.
29. Kovru kun iom da muso, poste la biskviton reku ĝitan al la ĉusta grandeco.
30. Fine, glatu kun muso anta ĉolmeti la ĉimon en la frostiilon ĝis plena firmiĝo.
31. Finaj : da dulcey okolado da ne trala oleo Iom da glacitaj kastanjoj kaj karamelo por la ornamado Meltu malrapide la dulcey okoladon kaj poste aldonu la ne tralan oleon.
32. Kiam la glazuro estas homogena kaj ĉirka 35°C, demetu la buĉon kaj metu ĝin sur grilon.
33. Veru la glazuron sur la buĉon.
34. Lasu kristali ĝi poste ornamu per iom da karamelo kaj kelkaj glacitaj kastanjoj.
35. Lasu la buĉon malfrosti en la fridujo almena 4 horojn anta ĉolui!