

Buko la brookie (kuketo / brunulo)

Ingrédients

- 1 vanila podeto
- 2g da gelatino
- 170g da blankaokolado
- 200g da plena likva kremo
- 75g da faruno
- 75g da butero
- 1 pin o da salo
- 45g da sukero tipo muscovado a vergeoise
- 10g da sukero semola
- 1 kulero da vanila ekstrakto
- 55g da nigrajokoladpecoj
- 60g da butero pomada
- 20g da vergeoise sukero
- 1 kulero da vanila ekstrakto
- 45g da sukero semola
- 30g da ovo
- 80g da faruno
- 30g da nigrajokoladpecoj
- 1 pin o da salo
- 2 ovoj
- 100g da sukero
- 45g da butero
- 45g da nigraokolado
- 50g da faruno
- 125g da plena lakto
- 2g da gelatino
- 145g da nigraokolado
- 250g da likva kremo je 35% graso.
- 300g da nigraokolado
- 60g da ne tra oleo

Préparation

1. Anta lasta buko de i tiu jaro 2025, kaj ne la malpli, ar i ver ajne estas unu el la plej delikataj: buko la la maniero de brookie, kunokolada muso, brownie, cookie dough, kuketo kaj tre onta namelaka kun vanilo.
2. Finfine, neniukomplika preparado sed multe da delico por bone fini viajn Kristnaskajn manojn!
3. Materialoj :Mi bukmoldon kaj inserton venas de Guy Demarle: referencokodo FLAVIE10 por indiki e la registri o por 10 donacitaj (afilita).
4. Ingrediencoj :Mi uzis vanilan ekstrakton, vanilajn podetojn Norohy, la Ivoreokoladon & la Karibianokoladon de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
5. Preparotempo : 1h10 + 20 minutoj da bakado + tempo de frostado / defrostadoPor buko de 28cm : Namelaka vanilo: da plena lakto 1 vanila podeto da gelatino da blankaokolado da plena likva kremo Rehidratu la gelatonin en malvarma akvo.
6. Heatu la lakton kun la grenaoj de la vanila podeto, poste aldonu la rehidratitan gelatonin (kaj elpremitan se vi uzas foliojn).
7. Versu la varmigitan likvaon sur la anta e fanditan blankanokoladon, poste miksu per subakva miksilo por havi glatan kaj brilantan ganache.
8. Fine aldonu la malvarman kremon, poste miksu denove.

9. Filmu e la kontakto kaj lasu kristali i en la fridujo almena 6 horojn.
10. Kiam la namelaka tute kristali is, metu in en vian inserton kaj poste loku in en la frostujo is plena firmi o.
11. Cookie dough : da faruno da butero 1 pin o da salo da sukero tipo muscovado a vergeoise da sukero semola 1 kulero da vanila ekstrakto da nigrajokoladpecoj Disvastigu la farunon sur plado kovrita per papero sulfurizita kaj metu in en la anta varmita forno je 180°C dum irka 10 is 15 minutoj, miksante de tempo al tempo.
12. Lasu in tute malvarmi i.
13. Miksu la buteron kun la sukeroj, la vanilo kaj la salo.
14. Aldonu poste la malvarmigita farunon, poste laokoladpecojn.
15. Kuketa pasto : da butero pomada da vergeoise sukero 1 kulero da vanila ekstrakto da sukero semola da ovo da faruno da nigrajokoladpecoj 1 pin o da salo Miksu la buteron kun la sukeroj kaj la vanilo.
16. Aldonu poste la ovon, poste la farunon, la salon kaj laokoladpecojn.
17. Rezervu la tempon por prepari la brownie.
18. Brownie-pasto : 2 ovoj da sukero da butero da nigraokolado da faruno Batetu la ovojn kun la sukero is vi atingas blankan kaj puffitan miksa on.
19. Fandi laokoladon kun la butero, poste aldonu ilin al la anta a miksa o.
20. Fine enkorpu la siftitan farunon.
21. Poste, en rektangula kadro, versu alternative la kuketan paston kaj la brownie-paston.
22. Enfurnu en la anta varmita forno je 180°C dum 15 is 20 minutoj da bakado.
23. Lasu malvarmi i, poste tranu rektangulon de la usta grandeco.
- 24.okolada muso : da plena lakto da gelatino da nigraokolado da likva kremo je 35% graso.
25. Rehidratu la gelatonin en malvarma akvo.
26. Heatu la lakton, poste aldonu la rehidratitan gelatonin (kaj elpremitan se vi uzas foliojn de gelatino).
27. Versu sur la anta e fanditan nigraokolado, miksu por akiri glatan kaj brilantan ganache.
28. Kiam la miksa o estas je 45°C, montu la likvan kremon en ne tro firma chantilly kaj delikate enkorpu in en la ganache.
29. Aldonu malgrandajn pecojn de kruda kuketa pasto en la muson.
30. Iru tuj al la kunmetado.
31. Kunmetado : Versu 2/3 de la muso en la fundo de la formo, aldonu ankora kelkajn pecojn de kuketa pasto.
32. Aldonu la namelaka vanilo.
33. Kovru kun la muso, poste aldonu la brookie.
34. Glatigu, poste metu en la frostujo is plena firmi o.
35. Finaj : da nigraokolado da ne tra oleo lom da blankaokolado (opcie) Fandi la nigraokolado, poste aldonu la ne tran oleon.
36. Demoldi la frostitan bukon, poste metu in sur grilon.
37. Versu la glazuron supre, poste se vi volas aldonu iom da fandita blankaokolado por "desegni" kuketojn.
38. Metu la bukon sur vian servpladon, en la fridujo dum minimumo 4 horoj por ke i defrosti u anta ol ui!