

Profiteroloj vanilo, avelo & okolado

Ingrédients

- 518g da plena lakto
- 165g da plena likva kremo
- 120g da blanka sukero
- 50g da atomizita glukozo
- 50g da senkremigita lakto-pulvoro
- 4g da stabiliga o por glacia o
- 1 vanila podeto
- 150g da avelaj pureoj
- 65g da akvo
- 85g da fre a plena lakto
- 2g da salo
- 2g da blanka sukero
- 60g da butero
- 80g da faruno
- 125g da tutaj ovoj
- 210g da Kariba okolado
- 270g da plena likva kremo

Préparation

1. Unu el la plej oftaj desertoj en Francio, kaj tamen ĝi ankoraŭ ne estis ĝi tie, profiteroloj!
2. Jen mia versio, tute simpla kun avelglacia o & vanilo kiu tre bone iras kun la okolada saĉo.
3. Vi povas kompreneble uzi komercan glaciaĵon se vi ne havas la tempon/la ekipaĵon por fari la vian, kaj variu la gustojn la viaj preferoj, en ĉi tiu kazo tio fariĝas tre rapida deserto farebla, sed ĉiam same bongusta!
4. Ingrediencoj: Mi uzis la Madagaskaran vanilon de Norohy & la Kariban okoladon de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (affilie).
5. Mi uzis la avelpureon de Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato en la tuta retejo (ne-affilie).
6. Ekipaĵo: Perforita pletoDukosakaj po 10mm dukoso Prepara tempo: 50 minutoj + kuirado + ripozoPor 8 homoj (proksimume 3 ujoj po persono): Avela & vanila glacia o: da plena lakto da plena likva kremo da blanka sukero da atomizita glukozo da senkremigita lakto-pulvoro da stabiliga o por glacia o 1 vanila podeto da avelaj pureoj Alportu la lakton kaj la kremon al bolado kun la grajnoj de la vanila podeto.
7. Poste aldonu la sukeron, la glukozon, la lakto-pulvoron kaj la stabiligaĵon, bone miksu kaj poste varmigu la miksaĵon ĉe 85°C.
8. Poste aldonu la avelan pureon, filtru la miksaĵon kaj miksu ĝin per mergomiksilo.
9. Malvarmigu en la fridujo.
10. Post minimumo de 4 horoj en la fridujo, miksu denove kaj veru en vian glaciaĵ-turbinon aŭ glaciomaĵinon.
11. Konservu la glaciaĵon en la frostujo ĉe la muntado.
12. Ĉi tiu pasto: da akvo da fre a plena lakto da salo da blanka sukero da butero da faruno da tutaj ovoj Antaŭ varmigu la fornon al 180°.
13. Alportu al bolado la akvon, lakton, salon, sukeron kaj buteron.
14. Fora de la fajro, aldonu tuj la tralaktan farunon.
15. Revenigu sur la fajro kaj senakvigu la paston malrapide per spatulo dum kelkaj minutoj ĉe fajna filmo formiĝas ĉe la fundo de la kaserolo.

16. Metu la pastono en saladujon (a en la bovlo de la roboto) kaj iom miksu por malvarmigi in anta ol aldoni la iomete batitajn ovojn iom post iom e meza rapido.
17. Atendu ke la pasto estu homogena anta iu aldono.
18. esu miksi kiam la pasto havas satinan aspekton: la sulko de linio farita per fingro en la pasto devas fermi i.
19. Po u malgrandajn uojn (la la grandeco kiun vi po as, vi devus havi inter 25 kaj 30 malgrandajn uojn).
20. Polvigu per iom da pulvorsukero, kaj poste baku la uojn e 180°C dum 30 minutoj.
21. Lasu malvarmi i.
22. okolada sa co & muntado: da Kariba okolado da plena likva kremo QS da hakitaj aveloj Fandu la okoladon, poste ver u la varman kremon supre iom post iom miksante bone por akiri glatan kaj brilan ganakon; se necese, uzu mergomiksilon.
23. Tiam, plenigu la uojn kun glacia pilko, metu 3 uojn iuplade, ver u la okoladan ganakon supre kaj poste aldonu kelkajn hakitajn avelojn.
24. Servu tuj, kaj uu!