

a mo kun krem a mo & karamelo

Ingrédients

- 150g de blanka sukero
- 100g de likva kremo
- 45g de duonsala butero
- 40g de butero pomadigita
- 50g de bruna sukero
- 50g de faruno
- 65g de akvo
- 85g fre a tuta lakto
- 2g da salo
- 2g de blanka sukero
- 60g de butero
- 80g de faruno
- 125g de tutaj ovoj
- 400g de likva kremo kun 35% grasa enhavo
- 40g de glazura sukero

Préparation

1. Tre simpla deserto hodia , sed kiu certe faros unuemon irka la tablo: karamelaj & a mkremo!
2. Mi elektis perfume ilin per vanilo, sed vi anka povas plenigi ilin per natura karamelo kaj a mkremo, a ankora parfumigi ilin per kafo a okolado, per avelkremo, per oran floro.
3. lasu viajn dezirojn (kaj viajn rankojn) paroli!
4. Materialo : Fouet Plaque perforée Douille petit four 14mm Emporte-pièces ronds Poches à douille
Ingrediencoj : Mi uzis Norohy-vanilon de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato e la tuta retejo (afiliita).
5. Prepara tempo: 1 horo + 30 minutoj de kuiradoPor dekduo de individuaj uoj: Karamelo: de blanka sukero de likva kremo de duonsala butero Opcie: vanila pulvoro / vanil elo / vanilekstrakto Vi havos tro da karamelo, vi povas redukti la kvanton se vi volas, sed atentu ne fari tro malgrandan kvanton kiu farus malfacilan miksi in.
6. Pretigu sekan karamelon kun la sukero.
7. Samtempe, varmigu la kremon kun la vanilo.
8. Kiam la karamelo havas belan sukcekan koloron, deglaçez in iom post iom kun la varma kremo kaj bone miksi.
9. For de la fajro, aldonu la buteron tran itan en malgrandajn pecojn kaj miksu la karamelon.
10. Lasu in malvarmigi tute.
11. Craquelin: de butero pomadigita de bruna sukero de faruno Miksu la pomadigitan buteron kun la sukero kaj la faruno, poste etendu la krakelon fine inter du folioj de bakpaperon.
12. Detran u rondojn de irka 4 is 5cm da diametro (a la la grandeco de viaj uoj), poste metu ilin en la frostujo.
13. ua pasto: de akvo fre a tuta lakto da salo de blanka sukero de butero de faruno de tutaj ovoj Anta heatu la forn on je 180°C.
14. Boligu la akvon, la lakton, la salon, la sukeron kaj la buteron.
15. Ekster la fajro, aldonu unufoje la siftitan farunon.
16. Revenu sur la fajro kaj sekigu la paston sur modera fajro helpe de spatelo dum kelkaj minutoj is maldika

maldika tega o formi as e la fundo de la kaserolo.

17. Metsi la paston en salatuĵon (a en la bolon de la roboto) kaj miksu iomete por malvarmetigi anta ol aldoni la ovojn iomete batitajn iom post iom je meza rapideco.
18. Atendu ĉi la pasto estas homogena anta ĉiu aldono.
19. Ĉesu miksi kiam la pasto havas satinitan aspekton: la sulko de linio desegnita per la fingro en la pasto devas fermeti.
20. Versu la ŝuan paston en poŝon kun la malgranda amelfilo aĝlata, tiam poŝu ĉuĵojn sur plankon kovritan per bakpaperon.
21. Kovru la ĉuĵojn per disko de krakelo, tiam metu ilin en la anta ĥeatan fornon ĉe 180°C dum 25 ĉis 30 minutoj.
22. Lasu malvarmeti ĉi.
23. Vanila mkremo : de likva kremo kun 35% grasa enhavo de glazura sukero Vanila pulvoro / vanila ĉelo / vanilekstrakto Batetu la likvan kremon; kiam ĉi komencas bone batiti, aldonu la glazuran sukeron kaj la vanilon kaj batetu denove ĉis havi ĉa mkreman teksturon.
24. Versu la ĉa mkremon en poŝon kun malgranda amelfilo.
25. Detran u la apetojn de la ĉuĵoj, poŝu iom da karamelo en la fundo.
26. Poŝu poste ĉa mkremon, tiam denove karamelon en la centro de la ĉa mkremo.
27. Kovru per la apeto de la ĉuĵoj, prucas sukeron kaj fine ĉuu!