

Lakt okolada brasiko-krono, mango & pasio-frukto

Ingrédients

- 40g da nemiksita butero
- 50g da faruno
- 50g da bruna sukero
- 65g da akvo
- 85g fre a tuta lakto
- 2g da salo
- 2g da gran-sukero
- 60g da butero
- 80g da faruno
- 125g da tutaj ovoj
- 100g da likva kremo je 35% graso
- 45g da ruzaj kvadratoj mango & pasio
- 5g da milda mielo tipo akacio
- 60g da likva kremo je 35% graso
- 10g da milda mielo tipo akacio
- 70g da lakto okolado je minimumo 40% kakao
- 225g da tuta lakto
- 60g da ovoglotuloj
- 50g da sukero
- 23g da maizo
- 50g da lakto okolado je minimumo 40% kakao
- 55g da ruzaj kvadratoj mango & pasio
- 150g da butero nemiksita

Préparation

1. Jen nova bongustega recepto, okoladeca sed ne nur!
2. Por i tiu recepto, mi uzis la bakajn tabuletojn de Carrés Futés; mi kreis i tiun kukon kun la mango/pasio kvadratoj, sed ekzistas anka la versio frago/frambozo a la versio citrono/mandarino.
3. i tiuj kvadratoj estas prezentitaj kiel okolado-tabuleto, ili estas komponitaj el fruktoj kaj kakaobutero kaj ili estas uzataj same: por mordi, fanditaj por fari kremo, ganache, musojn.
4. Koncerne la recepton, temas pri krono el ua pasto la la stil-pastory pariz-brest, plenigita per lakto okolada, mango kaj pasia muslina kremo, mango/pasia ganache kaj okolada ganache.
5. Se vi volas malkovri aliajn receptojn kun la ruzaj kvadratoj, vizitu i tie lloj: Perforita pleto Fluita maniko kun formoj 2mm fluita maniko Flujaj manikoj Visko Ingrediencoj: Mi uzis la ruzaj kvadratoj mango & pasio en la muslina kremo kaj en la mango/pasia ganache; vi havas 10% rabaton sur la retejo kun la kodo iletaitungateau Preparado tempo: 1h30 + 30 minutoj de bakado Por irka 8 personoj: Enhavo kreita en kunlaboro kun Les Carrés Futés Kraquelino: da nemiksita butero da faruno da bruna sukero Miksu la 3 ingrediencojn, kiam la pasto estas homogena, etendu in anka inter du folioj de baki papero, poste metu in en la frostujo.
6. ua pasto: da akvo fre a tuta lakto da salo da gran-sukero da butero da faruno da tutaj ovoj Anta heatu la fornon al 180°C.
7. Boligu la akvon, lakton, salon, sukeron kaj buteron.
8. Fora de la fajro, aldonu la tamigan farunon en unu movon.
9. Revenu al la fajro kaj seki u la paston malrapide per spatelo dum kelkaj minutoj is maldika filmo formi as

e la kaserolo fundo.

10. Metu la paston en bovlon (a en la miksilo bovlo) kaj miksu dum iom malvarmetigi anta aldoni la iomete batitajn ovojn malrapide al mezrapida.
11. Atendu is la pasto estas homogena anta iu aldono.
12. esu miksi kiam la pasto havas satin-efikon: la kavo de linio trakita per fingro en la pasto devas fermi i.
13. Sekve, metu la uan paston en fluanto kun maniko provizita per malgranda fornofluo, kaj fluu kronon irka 17/18cm de diametro.
14. Eltiru la krajelinon el la frostujo, tran u kronon de la sama grandeco kiel via uan pasto kaj metu i sur la uan pasto.
15. Metu en la anta hejtita forno je 180°C dum 30 is 35 minutoj de bakado, la krono devas esti velinta kaj orkolore la fino de la bakado.
16. Lasu tute malvarmi i.
17. Sekve, tran u la uan pasto kronon en duonon la alteco.
18. Mango/pasio ganache: da likva kremo je 35% graso da ruzaj kvadratoj mango & pasio da milda mielo tipo akacio Varmega la kremo kun la mielo, kaj poste ver u in sur la ruzajn kvadratojn parte fanditajn.
19. Blendu per enakva miksilo por akiri tre glatan kremon, poste filmu la kontakton kaj lasu in tute malvarmi i.
20. Sekve, ver u la ganache en fluanton kun fino de maksimumo de 6mm.
21. Lakto okolada ganache: da likva kremo je 35% graso da milda mielo tipo akacio da lakto okolado je minimumo 40% kakao Varmegigu la kremo kun la mielo, kaj poste ver u in sur la parte fandita okolado.
22. Blendu per enakva miksilo por akiri tre glatan ganache, poste filmu la kontakton kaj lasu in tute malvarmi i.
23. Sekve, ver u la ganache en fluanton.
24. Lakto okolado, mango & pasio muslina kremo: Krema pasto: da passionfrukto pureo da tuta lakto da ovoglotuloj da sukero da maizo da lakto okolado je minimumo 40% kakao da ruzaj kvadratoj mango & pasio Varmegigu la lakton.
25. Viski la ovoglotulojn kun sukero kaj maizo, kaj poste aldonu la passionpurion.
26. Ver u la varman lakton sur la anta an miksa on, poste redisiru ion en la kaserolo.
27. Diku pagi mezfajrante kontinuan viskitan procedon.
28. For de la fajro, aldonu la okoladon kaj la ruzajn kvadratojn kaj bone metu.
29. Filmu la krema pasto kaj lasu in tute malvarmi i.
30. La krema pasto da butero nemiksita Viski la nemiksitan buteron, kaj aldonu preparinte la kremman paston is akiri tre fantastan kaj homogenan kremon (se ekzistas buterbulketoj, varmigu iomete la miksilon per brulilo por ajuti la kremon ne kroi i).
31. Sekve, ver u la kremon en fluanton kaj pluiru tuj al la muntado.
32. Muntado: Ver u okola ganache e la fundo de la uan pasto krono.
33. Post tio, ver u la muslinan kremon en spiralmovoj.
34. En la centro de iu spiralo, ver u mango-pasio ganache.
35. Fine, fermu la kronon, kaj ornamu kun la resta oĵ de okolado kaj mango/pasio ganache anta ol ui la deserton!