

okoladaj tritikoj kun karamelo kaj sekigitaj fruktoj

Ingrédients

- 465g da blanka sukero
- 300g da plena likva kremo
- 135g da duon-sala butero + 1 pin o da salfloro
- 150g da faruno T55
- 50g da bruna sukero
- 100g da duon-sala butero moligita
- 12g da lakto
- 130g da faruno T55
- 12g da ne-dol igita kakaopulvoro
- 50g da bruna sukero
- 100g da duon-sala butero moligita
- 12g da lakto

Préparation

1. Anta kelkaj tagoj, mi vidis filmeton en la Instagram-konto @Parischezsharon, kiu montris la fabrikadon de karamelo, sekfruktaj & okoladaj stangoj e la pastisto Carl Marletti.
2. Ne unu, ne du, mi eniris en la faradon de stangoj la 1/4 tiu modelo: bone krusta shortbread, sala butera karamelo, sekfruktoj kaj okolada kovra o.
3. Mi elpensis i tiun stangon en du malsamajn modelojn: kakaa shortbread + karamelo + aveloj + biskelia okolado (biskvita lakta okolado de Valrhona) kaj natura shortbread + karamelo + pistakoj + framboza inspiro, sed kompreneble vi povas fari ilin la viaj deziroj, elektante viajn sekfruktojn kaj vian okoladon la via inspiro kaj tio, kion vi havas disponeble!
4. Mi prenis la recepton de la shortbread de la blogo FashionCooking kaj kiel kutime, mi uzis la recepton de sala butera karamelo de Nicolas Paciello (mia plej atata recepto, senkompare).
5. La 1/4 grandeco de viaj stangoj, vi eble havos iom tro da karamelo, sed ne zorgu, i bonorde konservi as en hermetika ujo en la fridujo dum kelkaj tagoj/semajnoj.
6. Fandu iom post iom la karamelon en kaserolo (komencu per 3/4 de la sukero, kiam i estas fandita, aldonu alian kvaronon kaj da rigu is la el erpi o de la sukero).
7. Aparte, varmigu la likvan kremon.
8. Kiam la karamelo havas belan ambrokoloran koloron, forprenu in de la fajro kaj aldonu MALGRANDAN POST MALGRANDA la kremon (gravas, alie vi riskas bruli i) bone kirladante per batilo.
9. Kiam la tuta kremo estas integrita, metu la karamelon denove sur la fajron kaj aldonu la salbuteron.
10. Kuiru dum 5 is 10 minutoj sur meza varmeco, regule kirladante, is la karamelo iom densi as, tiel ke vi povas enpiki in post malvarmi o.
11. Por kontroli u la karamelo estas sufi e kuiritra, vi povas ver i kelkajn gutojn sur glacia o, i rapide malvarmi os kaj vi vidos ian finan teksturon.
12. Se vi vidas, ke la karamelo estas tro likva, da rigu la kuiradon is vi havas la ustan teksturon.
13. Aldonu la salfloron.
14. Metu en ujo kaj lasu in tute malvarmeti i (vi povas meti in en fridujo a frostujo por akceli la prenon, sed nur kiam i ne plu estas brulvarma).
15. Miksu la buteron kaj la sukeron is vi havas bone kreman kaj homogenan miksa on.
16. Aldonu la lakton, poste la farunon (kaj la kakaon por la okolada pasto) kaj rapide miksu por havi

homogenan paston.

17. Rulu iun el la du pastoj inter du folioj de bakpapero is 2 is 3 mm de dikeco.

18. Provu ruli en rektangula formo, anta pensante la tran on de viaj biskvitoj (ekzemple, por fari stangojn de 10-12 cm de longo, rulu vian paston is 25 cm de longo por povi tran i in en du kaj poste tran i stangojn de 3 cm de lar o).

19. Bakigu e 180°C dum irka ¼5 minutoj, kaj anta tran u viajn stangojn tuj kiam ili eliras el la forno.

20. Ne transloku ilin, lasu ilin malmoli i dum malvarmi o, sed se vi provas tran i ilin kiam ili estas malvarmaj ili riskas rompi i.

21. Valrhona, a ¼ia elekto (honeste mi ne pesis, sed mi konsilas konsideri 350 is por esti trankvila, precipe se vi procedas per trempado por kovri viajn stangojn.

22. Se vi ver as la okoladon sur la stangojn metitaj sur kradon, vi povas konsideri iom malpli) QS de framboza inspiro de Valrhona (same) Metu la karamelon en pastosakon kun glata nadlo de 1 is 1,4 cm de diametro.

23. Po u karamelan kolbason sur iu shortbread biskvito.

24. Sur la karamelo po ita sur la kakaa shortbread, metu tutajn avelojn enpu ante ilin iomete.

25. Sur tiu, kiu estas po ita sur la natura shortbread, kovru la karamelon per tutaj pistakoj.

26. Metu ilin en la fridujo / frostujo tiel ke la karamelo estu firme malmola e la momento de la kovrado.

27. Pretigu poste vian okoladon, plej bone estas temperi in se vi povas.

28. Observu la temperkurvon la ¼a elektita okolado, kaj sekvu in is vi havas la ustan temperaturon.

29. Alie, fandu ¼e la okolado sen superi 37-38°C.

30. Bone tran u la ceteran okoladon, kaj aldonu in en la fandita okolado.

31. Bone kirlu is la tuta okolado estu fandita.

32. i tiu maniero fandigi la okoladon sen superi altan temperaturon permesos ian rekristali on e ¼e i ne estis temperita.

33. Poste vi povas procedi la ¼du manieroj: Tiu, kiun mi elektis, la trempado; vi trempas la shortbread kovritajn de karamelo kaj sekfruktoj en la okolado, vi skuas por eldrinki kaj vi metas ilin sur bakpapero is i kristali as.

34. Dua solvo, vi metas viajn stangojn sur kradon kaj vi ver as la okoladon sur ili por kovri ilin (tiuokaze, la subo de la stango ne estos kovrita, tial mi preferis la alian teknikon, kiu permesas havi tute kovritan okoladitan stangon, kiu ne faros dispecojn kaj pli bone konservi os).

35. Kompreneble, vi povas anka ¼simple fandigi la okoladon kaj poste konservi la stangojn en la fridujo, sed se vi povas temperi in a ¼almena ¼espekti la temperaturon kaj la teknikojn donitaj supre, la stangoj konservi os pli bone kaj vi povos teni ilin pli longe kaj e ambra temperaturo.

36. Kaj jen, post kiam la okolado kristali is, vi estos pretaj por ui in!