Kafkremo & dulcey-torto

Ingrédients

- 120g de Dulcey (a blonda okolado)
- 260g da tuta likva kremo
- 1,5g da gelateno
- 50g da ovoj (1 meza ovo)
- 60g da butero
- 90g da sukera polvo
- 30g da avela polvo
- 1g da salo
- 180g da faruno T55
- 50g da terpomstelo a maizeno

Préparation

1. Se vi atas desertojn kun kafo, mi povas nur konsili al vi komenci blinde i tiun recepton!

2. Torto kun kafo kaj dulcey okolado, kun krusta, krema, a ma konsistenco.

3. vera korafekcio la mi.

4. Krome, i estas sufi e rapida por fari, kvankam vi devas dividi la laboron en du tagojn: la unuan tagon la torto, la krusto kaj la ganache, la duan tagon la baki, la hundan tason, la krema kaj la dekoracio kun la muntita ganache!

5. Ekipa o: Cirklo por torto de Buyer 20cm Bakelito por saketo honora de Buyer Perforata pleto Rulilo por bakado Patisera roboto Termometro Ingrediencoj: Mi uzis la okoladon Dulcey de Valrhona: kodo promo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (affiliita kodo).

6. Tempo de preparo: 1h15 + unu nokto de ripozo + 25 minutoj de bakadoPor torto de 20cm de diametro | 6 is 8 personoj: Muntita Ganache Dulcey: de Dulcey (a blonda okolado) da tuta likva kremo 1, da gelateno Metu la gelatenon en tre malvarman akvon por rehidrati in.

7. Fandu la okoladon.

8. Varmegigu da likva kremo, poste malproksime de la fajro aldonu la rehidratitan kaj elpremitan gelatenon.

9. Bone miksi, poste ver i la varmegitan kremon en pluraj fojoj sur la fanditan okoladon.

10. Bone miksi post iu aldono por akiri glatan kaj brilan ganache.

11. Post tio, aldonu la ceteran likvan kremon (la kremo devas esti malvarma).

12. Filmu in kontaktilimite, poste metu in en la fridujon dum minimumo de 6 horoj, se eble la tutan nokton.

13. Dol a pasto kun aveloj: da ovoj (1 meza ovo) da butero da sukera polvo da avela polvo da salo da faruno T55 da terpomstelo a maizeno Unu ovo kaj iom da kremo por ornamado Kremu la buteron kun la sukera polvo, la avela pulvoro kaj la salo.

14. Aldonu poste la ovon batante bone.

15. Fine aldonu la farunon kaj la star o.

16. Laboru la paston kiel eble plej malmulte, is akiri homogenan pasteca on.

17. Filmu in kaj metu in en fridujon dum minimumo de 2 horoj.

18. Ruli la paston al 2 is 3mm dikeco, poste formu in en buterigitan 20cm cirklon por torto.

19. Metu la fundon de torto en la fridujon (se eble en la frostujon).

20. Poste, varmigi la fornon al 170°C, piketi la fundon de torto per forko kaj anta baki dum irka 20 minutoj.

21. Poste, forigu la cirklon kaj ornate la fundon de torto per broso kun batita ovo kun iom da likva kremo.

22. Denove enfornigu dum 10 minutoj.
23. Lasu malvarmi i la torton je ambra temperaturo.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com