

arloto okolada kaj pistaka

Ingrédients

- 120g da tuta lakto
- 120g da likva tuta kremo
- 50g da eggocaust
- 20g da granuligita sukero
- 100g da okolada Caraibes a okolado kun 65/70% kakao
- 100g da pistakoj
- 50g da sukero
- 15g da akvo
- 1 pin o da flora salo
- 135g da glacisukero
- 135g da migdala pulvoro
- 160g da ovo
- 3 kuleretoj da kakaopulvoro
- 150g da eggline blankmonto
- 35g da fandita butero
- 35g da T45 farino
- 25g da granuligita sukero
- 55g da pistaka pasto
- 35g da okolado Caraibes
- 45g da disrompitaj kuracantaj kripoj
- 80g da lakto
- 80g da likva kremo (1)
- 35g da egga ko
- 15g da sukero
- 4g da gela o
- 100g da pistaka pasto
- 50g da likva kremo (2)
- 150g de likva tuta kremo
- 15g de glacisukero
- 1 is 2 kuleroj de pistaka pasto la via gusto

Préparation

1. Inter la asocioj kiujn mi tre atas, jen unu tre frandema, la pistako & nigra okolado, i tie kunigitaj en deserto ala arloto.
2. « Façon » ar mi decidis anstata igi la kuketbiskvitojn per kakaobiskvito, sed alie la muntado restas la sama.
3. i estas relative longa por prepari, sed se necese pluraj etapoj povas esti preparitaj anticipe (la pralin-pasto bone konservi as dum pluraj semajnoj en hermetika kruo e ambra temperaturo, kaj la kremo anka povas esti metita en formon kaj frostigita plurajn tagojn anticipe).
4. Finfine, se necese, vi e povas prepari la tutan arlotojn anticipe kaj frostigi in, krom la batita kremo kiun oni aldonas en la lasta momento. **Ingredientoj** :Mi uzis pistakan paston, hakitajn pistakojn, tutajn pistakojn kaj migdalan pulvoron de Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato en la tuta retejo (ne afiliita).
5. Mi uzis la okoladon Caraibes de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (afiliita).
6. **Materialo** : Termometro Viskilo Mini angulospatululo Perforita pleto Saketujo Pipro 18mm Pipro 10mm Cirklo de 22cm Rodoudo Preparotempo: 1h45 + ripoza tempo + 10 minutoj da bakadoPor arloto de 22cm diametro:
Nigra okolada kremo: da tuta lakto da likva tuta kremo da eggocaust da granuligita sukero da okolada Caraibes a okolado kun 65/70% kakao Varmegigu la lakton kaj la kremon.

7. Bategu la eggacan kun la sukero, poste veru la varman likvaĵon sur ĝin dum ĝi bone miksiĝas.
8. Remetu en la kaserolo kaj kuiru kiel angla kremo senhalte stirante, ĉe 83°C.
9. Poste versu la kremo akirita sur la ĉokolado kaj miksi kun enplektmikrilon por akiri bonan emulsion.
10. Plenfilmu la kremon kontakti ĉe kaj metu en la fridujo ĉi muntado.
11. Pistaka pralina pasto: da pistakoj da sukero da akvo 1 pin-o da flora salo. Preparu karamelon kun la akvo kaj la sukero.
12. Versu ĝin sur la pistakoj kaj lasu ĝin komplete malvarmi ĝi.
13. Kiam la karamelo estas malvarma, aldoni la flora salo kaj miksi ĉi akiri pralina pasto.
14. Konservu ĝin ĉi muntado.
15. Joconde biskvito kun kakao: da glacisukero da migdala pulvoro da ovo 3 kuleretoj da kakaopulvoro da eggline blankmonto da fandita butero da T45 farino da granuligita sukero. Antaŭ varmigi la fornon al 210°C.
16. Miksi la glacisukero kaj la migdala pulvoro.
17. Versu la miksaĵon en la bovlo de la roboto kunigita kun viskilo, aŭ uzi elektran bategon.
18. Aldoni la ovojn iom post iom dum bategante, kaj kreskigi la miksaĵon.
19. Prenu malgrandan kvanton de eggline blanko, kaj aldonu al ĝi la kakaopulvoro.
20. Enigi tiun miksaĵon en la antaŭe fandita butero.
21. Aldoni iom post iom tiun kembaritan buteron al la miksaĵo ovo – sukero – amando kun helpo de spatulo, poste enigi la faruno.
22. Muntarigu la eggline blankojn en ne-o, kaj aldonante progrese la granuligitan sukron kiam la eggline komencas rigidi ĝi.
23. Aldoni bone firmaj eggline blankoj al la antaŭa miksaĵo kun pomo ilo.
24. Distribui la joconde biskviton sur du pladoj (por formi la ĉirkaŭaĵon de la ĉarloto, la baza cirklo kaj pli malgranda cirklo por muntado).
25. Kuiru la joconde 8 ĉi 10 minutoj.
26. Lasu ĝin malvarmi ĝi, poste tranĵu ĝin por la ĉirkaŭaĵo de la ĉarloto (vi povas uzi rubandon de rodovido por faciligi la demoulon), ondobazon kaj pli malgranda rondo.
27. Krokanta choco-pistako: da pistaka pasto da ĉokolado Caraibes da disrompitaj kuracantaj kripoj. Fandigu la ĉokoladon, poste aldoni la pistakan paston kaj disrompitajn kuracantajn kripoj.
28. Distribui la krokantan sur la bazo de la ĉarloto kun bona premado, poste meti ĝin en la fridujon por ke ĝi kripiĝu.
29. Pistaka ĉamo: da lakto da likva kremo (1) da eggako da sukero da gelaĵo da pistaka pasto da likva kremo (2). Bojligu la lakton kaj la kremon (1).
30. Mettigu la gelaĵon en malvarma akvo.
31. Miksu la eggelinon kaj la sukero.
32. Kiam la lakto kaj la kremo estas bolaj, versu ilin sur la miksaĵo de eggeline kaj sukero blankigita, remetu ĝin sur la fajro kaj kuiru ĝin ĉi 85°C rezidece.
33. Aldonu la drenitan gelaĵon poste la pistakan paston.
34. Monti la kremo (2) en batitan kremon ne tro firma.
35. Kiam la angla kremo estas inter 30 kaj 35°C, enmeti zorgeme la batitan kremon kun pomo ilo.
36. Pasigu tuj la muntadon.
37. Muntado: Pistakaj peceroj (opcion). Veru la duonon de la ĉamo sur la krokanta.

38. Aldoni la joconde biskvito, poste poci la okoladan kremon sur ĝi (konservi iom por la ornamado).
39. Aspergi kun pistakaj peceroj.
40. Veru la restaĵon de la ĉamo.
41. Metu en la fridujon.
42. Kiam la ĉamo firmiĝas, poci sur ĝi la pistakan pralina paston.
43. Pistaka batita kremo & finitlaboro: de likva tuta kremo de glacisukero 1 ĝis 2 kuleroj de pistaka pasto laŭ via gusto Kopeoj / pecoj de okolado Tutaj pistakoj Bategu la likvan kremon kun la glacisukero.
44. Kiam vi akiras batitan kremon, aldonu la pistakan paston.
45. Poci la batitan kremon, kiel ankaŭ la reston de la okolada kremo sur la arloto.
46. Ornamu ĝin per pistakoj kaj pecetoj de okolado, kaj bonan apetiton!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com