

Torto kiel tiramisuo

Ingrédients

- 60g da butero
- 90g da glazura sukero
- 30g da migdala pulvoro
- 50g da ovo
- 180g da faruno T55
- 50g da maizeno
- 60g da blankoj de ovoj
- 50g da kristala sukero
- 40g da flava oj de ovoj
- 50g da faruno T55
- 90g da tuta lakto
- 90g da likva kremon
- 35g da flava ojn de ovoj
- 15g da kristalan sukero
- 70g da nigra okolado kun 66% da kakao (mi uzis la karaban de Valrhona)
- 1 kulereto da solvebla kafo
- 25g da tuta likva kremo iomete varmigita
- 25g da sukero
- 31g da akvo
- 70g da sukero
- 45g da blankoj de ovoj
- 70g da krem apo

Préparation

1. La reveno de tiu ĉi kuko ringo de Buyer, kiun mi tiom atas!
2. Ifoje mi uzis ĉin por fari tiramizuan torton; tiu ideo estis en mia listo de receptoj ekde tre longe, sed mi tiom atas la klasikajn tiramisuan ke mi timis esti seniluziigita ĉan ante la recepton kaj aldonante elementojn por akiri torton.
3. Fine, vi suspektas ĉin ĉar mi afiĉas la recepton ĉi tie, tute sen seniluziigo sed bongusta torto en kiu oni bone retrovas la bazajn elementojn de tiramisuo, la kafon, la maskarponon kaj la okoladon.
4. Mi reuzis la maskarponean kremrecepton de Karim Bourgi, ĉi estas perfekta kaj permesas konservi la torton pli longe ĉar la ovoj estas kuiritaj, malsame ol klasikaj receptoj.
5. Ilaro : Ondokuk-ringo De Buyer Pastorulo Glata bu umo Prepara tempo: 1h30 + 30 minutoj da kuirado Por torto de 20cm de diametro kaj 3cm de alteco: Dol a pasto: da butero da glazura sukero da migdala pulvoro Pico da salo da ovo da faruno T55 da maizeno Kremigu la buteron kun la glazura sukero, la salo kaj la migdala pulvoro.
6. Aldonu la ovon, poste finis kun la faruno kaj la maizeno.
7. Miksu ĉis akiri homogenan paston, ne pli longe, formu pilkon kaj envolvu per filmo kaj metu en la fridujon almenaŭ 1 horo.
8. Poste, elrulu la paston al dikeco de 2mm, kaj formu vian ringon.
9. Metu ĉin en la fridujo dum almenaŭ 40 minutoj aĉen la frostujo dum minimumo de 20 minutoj antaŭ baki dum 9 minutoj je 170°C.
10. Ladika biskvito : da blankoj de ovoj da kristala sukero da flava oj de ovoj da faruno T55 QS da glazura sukero Batu la blankojn de ovoj.
11. Kiam ili komencas ĉa mi, iom post iom aldonu la sukeron da re batante por akiri glatan kaj brilantan

meringon.

12. Aldonu poste la flava ojn de ovoĵ, kaj batu kelkajn sekundojn por rapide enkorpi ĝi en la blankojn.
13. Aldonu la kribratan farunon, kaj milivole miksi kun spatulo.
14. esu tuj kiam la faruno estas enkorpi ita kaj la pasto estas bone homogena.
15. Veru ĝin en tubosakon ekipitan per malgranda glata buĝo (10 a 12mm).
16. Saku rondojn de proksimume 20cm sur pleto kovrita per bakpapero.
17. Espolvuru kun glazura sukero, atendi kelkajn sekundojn, poste espolvuru denove.
18. Enmetu en la antaŭvarmigita forno je 180°C dum 10 minutoj, poste lasi malvarmi ĝin.
19. Kafa malsekigo : QS da kafe (laŭ via elekto, espresso a alia) QS da sukero Preparu kafon poste iomete sukerigu ĝin.
20. Kaf-kakao kremo : da tuta lakto da likva kremon da flava ojn de ovoĵ da kristalan sukero da nigra okolado kun 66% da kakao (mi uzis la karaban de Valrhona) 1 kulereto da solvebla kafe Batu la flava ojn kun la sukero.
21. Varmigu la lakton kun la kremo.
22. Veru duonon de la varma likva o sur la ovoĵ dum bone miksante, poste reenvolas ĝin en la kaserolo.
23. Kuiri dum konstante miksante al fajna malalta is 85°C, kaj poste veru sur la okoladon kaj la solveblan kafon.
24. Bone miksi, kaj se necesas, uzu subakviĝan miksilon por bruligi glatan kaj brilan kremaron.
25. Frapeti kontaktan folion kaj meti en la fridujo.
26. Maskarpona kremo : Maskarpono : da maskarpono da tuta likva kremo iomete varmigita Miksi la maskarponon kaj la kremon.
27. Sabajono : da flava ojn de ovoĵ da sukero da akvo Porti la akvon kaj la sukeron al bolado, poste preni el tiu siropo.
28. Aldoni la flava ojn de ovoĵ iom post iom al la varman siropo, da re batante.
29. Fine, varmigu ĝin tiun miksaĵon en bankuvo, da re batante, is atingi temperaturon de 80°C.
30. Fine, veru la miksaĵon en la bovlo de la roboto kaj batu ĝin alta rapide is la miksaĵo malvarmi as, velas, blanki as kaj formas rubandon.
31. Itala meringo: da akvo da sukero da blankoj de ovoĵ Preparu siropon kun la akvo kaj la sukero.
32. Kiam ĝi atingas 110°C, komencu bati la blankojn de ovoĵ.
33. Kiam la siropo estas ĉe 118°C, veru ĝin pruce sur la blankojn a mantajn.
34. Da re batu is la meringo tute malvarmi as, ĝi devas esti firma kaj brila ĉe la fino.
35. Kremo : iuj antaŭaj elementoj da krem aĵo Komencu bati la likvan kremon en krem aĵon.
36. Miksi la krem aĵon kaj la duonon de la sabajono.
37. Miksi la maskarponon kun la alia duono de la sabajono.
38. Miksi la du kremaron, poste aldonu ĝin al la itala meringo miksante milde kun spatulo.
39. Montado kaj dekorado: QS da kakao en pulvoro Disvastigu la kaf-kakao kremon sur la torto-bazon.
40. Meti sur ĝin la lukra biskvito, kaj trempu ĝin kun kafe per broso.
41. Disvastigu is nivelo de la maskarpona kremo, poste metitu ĝin la restan kremon en tubosakon ekipitan per glata buĝo kaj sakigu pilkojn sur la tuta surfaco de la torto.
42. Espolvuru kun kakao sen sukero, kaj ĝuu!