

arlotookolado & kafo

Ingrédients

- 2g de gelateno
- 26g da sukero
- 45g da ovflavoj
- 160g da likva kremo kun 30 a 35% grasa enhavo
- 20g da trablito (cafa ekstrakto)
- 120g da klarigitaj ovo
- 100g da sukero
- 80g da ovflavoj
- 100g da faruno
- 55g da pralinonasa
- 35g da nigraokolado
- 45g da krespoj
- 110g da nigraokolado je 70% da kakao
- 75g da likva kremo je 30 a 35% graso (1)
- 150g da likva kremo je 30 a 35% graso (2)
- 100g da ovoblankoj
- 100g da farunita sukero
- 100g da fajnitita sukero

Préparation

1. Mi faris ĉi tiun arloton jam antaŭ kelkaj semajnoj, okaze de la naski tago de mia patro, kiu kiel vi povas imagi, tre atasokoladon kaj kafon.
2. Jen do la recepto de tre simpla sed tre bongusta arloto, kompreneble konsistanta el kaf-prucita biskvito,okolada aŭ mo kaj krusteca tavolo, kafokrema o, kaj kiel dekoracio kelkaj meringaj bastonetoj.
3. Krome, se vi ne atasmeringon aŭ mankas al vi tempo, vi ankaŭ povas prepari kirlitan kremon kunokoladaj pecetoj por pufi ĉin sur la arloto.
4. Por la krempecaĵo, se vi ne havas ĉion, vi povas uzi kafaromon, la dosi la ĉia forto kaj viajn gustoj.
5. Ekipaĵo: Kuirarta ringo Sako por ornamado Bakplato Duileto 10mm Preparotempo: 1h30 + kuirado ĉirkaŭ 1h30 Por arloto de 18 ĝis 20cm diametro | 8 personoj: Kafokremaĵo: de gelateno da sukero da ovflavoj da likva kremo kun 30 a 35% grasa enhavo da trablito (cafa ekstrakto) Metu la gelatenon por rehidratigi en bovlo de malvarma akvo.
6. Vipu la ovflavojn kun la sukero.
7. Hejtigu la likvan kremon, poste veru ĉin sur la ovojn.
8. Veru la tuton en la kaserolon kaj kuiri je malalta fajro, konstante movante ĉis atingi la temperaturon de 85°C.
9. Ekstere de la fajro, aldonu la elcentritan gelatenon kaj la trabliton.
10. Poste, du elektoj: aŭ vi veras la kremecanĵon en ringon de diametro malpli ol via arlot-ringo kaj frostigas ĉin, aŭ se vi kiel mi ne havas spacon en la frostujo, vi malvarmigas ĉin en la fridujo post envolvado kun filmo en kontakto.
11. Biskvito: da klarigitaj ovo da sukero da ovflavoj da faruno QS da sukero glacia QS da kakao pulvoro Komencu per preparado de franca meringo: batitaj ovoblankaj strukturo, tiam vigligi ĉin per aldonado de sukero en tri fojoj kaj pliigante progresive la rapidecon de la roboto.
12. La meringo estas preta kiam ĉi estas glata, brila kaj formas birdobecon.
13. Tiam, aldonu la ovflavojn kaj vipu denove kelkajn sekundojn, nur la tempon por integri ĉin.

14. Finu per delikate integriĝi post tirilo la tamizitan farunon.
15. Kiam la pasto estas glata, metu ĝin en ornamadan sakon ekipita per glata duileto de 10 is 12mm diametro.
16. Ornamu (sur plado tegita per bakpapero) kartongrupon (dufoje por ricevi sufi e da biskvito por ĉirkaŭ ĉiun (arlot-ringo) kaj du biskvitcirkloj je diametro de 18 is 20cm (depende de la ringo kiun vi uzos por la muntado).
17. Polvumi unufoje per sukero glacia, atendu du minutojn kaj polvumu ilin due, tiam trie per kakao.
18. Bakigu en varmigita forno je 180°C dum ĉirkaŭ 10 minutoj (la biskvito devas reveni supren kiam oni metigas ĝin to fingron en ĝin, sed ĝi devas esti tre mola).
19. Kiam ĝi eliras el la forno, metu la biskviton sur krado kaj lasu ĝin malvarmi ĝi.
20. Kiam ĝi estas malvarma, fortran ĝin la kartongrupon de unu flanko por havi bazon bone egaligitan, poste metu ĝin interne de la ringo.
21. Starigu ĉirkaŭ e unuan biskvitcirkalon tran ĉiitan al la ĉiusta grandeco.
22. prucigado : Unu espresso Uzu brosilon por malpeze prucigi la biskvito kun kafo.
23. ĉiokolada kaj pralinonasa krusteco : da pralinonasa da nigra ĉiokolado da krespoj Fandu la ĉiokoladon, tiam aldonu al ĝi la pralino.
24. Integri poste la emigritajn krespojn.
25. Falangigu la krustecan ĝin sur la biskvito kaj metu ĝin en la fridujo.
26. ĉiokolada aĉiomo : da nigra ĉiokolado je 70% da kakao da likva kremo je 30 a 35% graso (1) da likva kremo je 30 a 35% graso (2) Fandu malrapide la ĉiokoladon.
27. Hejtigu la kremon (1), poste ver ĝin in trifoje sur la fanditajn ĉiokoladojn premuzante bone post ĉiun aldonon por ricevi brilan kaj nemezie memigantan ganache (se necesas, vi povas uzi diveboxo).
28. Muntu la likvan kremon (2) en ne tro firman kurkuremon (chantilly).
29. Prenu grandan kulerton da kurkuremo kaj miksu ĝin al ganach-o.
30. Tiam delikate aldonu la ceteran kurkuremon uzante maryse por akiri ĉiun mon homogenan.
31. Ver ĝin duonon de la aĉiomo sur la krusteca on.
32. Tiam, se vi frostigis la kremecan on, metu ĝin sur la aĉiomon.
33. Se ĝi malvarmi is en la fridujo, ornamu ĝin aĉi dis prucigu ĝin rekte kun kulero sur la aĉiomo.
34. Kovru ĝin per la dua biskvito, prucigu ĝin kun kafo, poste finu per kovri ĝin kun la cetera ĉiokolada aĉiomo.
35. Metu la arloton en la fridujo dum almenaŭ 3 horoj.
36. Svisa meringo : da ovoblankoj da farunita sukero da fajnigita sukero Vi ĉiigu la ovoblankojn aldonante gradualmaniere la du miksitajn sukerojn.
37. Kiam la ovoblankoj komencas firmi ĝi, metu la bason embane (baino-marie) kaj pluresdigu ĝis kiam la meringo atingas 55°C.
38. ĝi devas esti tie glata kaj firma.
39. Forprenu la bason de la hejtado, kaj plukondu la vi adon ĝis kiam la meringo tute malvarmi as (ĝi ne prenas malmulte da tempo, ĉirkaŭ 15 minutoj).
40. Kiam la meringo estas malvarma, metu ĝin en ornamadan sakon ekipita per glata duileto de 10mm kaj ornamo busoj sur plado tegita per papirbakado.
41. Bakigu en varmegita forno je 95°C dum ĉirkaŭ 1 horo, por observi depende de ĉi u vi preferas meringon plis krustan aĉi pli molan.
42. Lasu ĝin malvarmi, kaj poste rompi en diversaj grandecojn.
43. Ve ti la arloton kun rompitaĵoj pecoj de meringo, polvo kun kakao, kaj ĉiuu!

