

Torto kun vanilo, pekanoj & krembrulvito

Ingrédients

- 60g da butero
- 90g da sukerpulvoro
- 30g da pekannukso-pulvoro
- 50g da ovo
- 180g da faruno T55
- 50g da maizena
- 110g da pekannukso-pulvoro
- 12g da maizena
- 90g da sukerpulvoro
- 65g da tuta ovo
- 65g da butero
- 23g da pekannukso-pureo
- 30g da plena lakto
- 225g da plena likva kremo
- 30g da semola sukero
- 1,2g da pektino NH
- 52g da ovflava oj
- 30g da ovflava oj
- 20g da semola sukero
- 37g da lakto
- 125g da likva kremo 35% (1)
- 1 vanilo-grajno
- 110g da likva kremo 35% (2)
- 45g da mascarpone
- 100g da krema brulita o

Préparation

1. Nova recepto de torto, denove kun la kanela ringo de Buyer kiun mi ricevis por Kristnasko, kaj kiun mi multe atas, kiel vi povis rimarki!
2. Temas pri torto farita okaze de la naski tago de mia kunulo, kiu simple petis recepton kun chantilly el krema brulita o, kaj jen do la rezulto: torto kun pekannukso, vanilo, kaj kompreneble krema brulita o.
3. La recepto estas sufi e facila, ne hezitu disigi la laboron je du tagoj, farante la dol a pasto kaj la krema brulita o anta e, ar amba devas malvarmi i dum certa tempo anta kuirado de unu kaj esti aldonita al la chantilly de la alia.
4. Se vi mankas tempo, vi povas kompreneble transformi i tiun torton al vanilo-pekannuksetorto, kaj prepari vanilan chantilly saltante la pa on de la krema brulita o.
5. Materialo: Kanela Ringo De Buyer Pasteca Rulilo Sakaj Sakoj Perforita Plato Saint Honoré Du o de Buyer Kuireja Tor o Ingrediĉtoĵ: Mi uzis la vanilon de Norohy / Valrhona, eltrovi i tie (-20% sur la tuta retejo kun la kodo ILETAITUNGATEAU) kaj la pekannuksojn kaj la pekannukso-pureon de Koro (-5% sur la retejo kun la kodo ILETAITUNGATEAU).
6. Krema la buteron kun la sukerpulvoro, la salo kaj la pekannukso-pulvoro.
7. Aldonu la ovon, poste fini kun la faruno kaj la maizena.
8. Miksu is vi ricevos homogenan paston, ne pli longe, formu pilkon kaj tiam envolvu in kaj metu en la fridujo por minimume 1 horo.
9. Poste, disvolvu la paston je dikeco de 2mm, kaj metadu vian ringon.
10. Metu in en la fridujo dum almena 40 minutoj a en la frostujo dum minimume 20 minutoj anta baki por 9

minutoj je 170°C.

11. Laboru la pomadan buteron kun la pekannukso-pureo, tiam enmetu la sukerpulvoron, la pekannukso-pulvoron, la vanilon kaj la maizenon.

12. Almetu tiam la ovon pa on post pa o.

13. Ver u sur la anta bakitajn tortfondojn, aldonu kelkajn hakitajn pekannuksojn kaj tiam rekore enfornu je 170°C dum 20 minutoj.

14. Alportu al bolpunkto la lakton, la kremon kaj la grajnoj de la vanilo-grajno.

15. Ver u super ili la miksitajn sukeron kaj pektinon konstante movante.

16. Alportu denove al bolpunkto kaj lasu kuiri 2 minutojn.

17. Ekstere de la fajro, almetu tiam la batitajn ovflava ojn bone stirante, kaj tiam enver u la preparon sur la coolan torton.

18. Metu en la fridujo.

19. Varmigu la lakton kun la vanilo, kaj lasu la miksa on enmiksi minimume 30 minutojn.

20. Poste, varmigu denove la miksa on.

21. Bati la ovflava ojn kun la sukero.

22. Ver u la varman vanilan lakton super, bone miksi, tiam almetu la malvarman likvan kremon (1).

23. Ver u la kremon tiel akiritan en unu a pluraj moldoj kaj tiam enfornu je 95°C por irka 45 minutoj (ustigu depende de la grandeco de la moldo kaj do de la dikeco de via kremo); la kremo estas kaptita kiam i estas ekstremanta sed ne pli likva.

24. Lasu in tute malvarmi i, tiam karamelizu la kremon kun bruna sukero kaj torto.

25. Ne hezitu karamelizi in almena 2 fojojn, via chantilly nur havos pli da gusto.

26. Miksu la kremon brulitan, kaj tiam prenu de i.

27. Montu la likvan kremon (2) en chantilly kun la mascarpone.

28. Kiam la chantilly komencas esti muntita, aldonu la kremo-brulita on iom post iom kaj da rigu batadon is havi bone muntitan chantilly.

29. Tiam, metu in en sakon kun la pinto de via elekto (mi uzis saint-honoré-pinton), poste sur utu la chantilly sur la torton.

30. Fine, ornamu in (mi aldonis kelkajn pekannuksojn kaj karamelajn cirklojn: por tio, utru sukeron sur baka papero, desegnu cirklojn kaj carmelization je 160°C dum kelkaj minutoj, atentu teni okulon sur la forno).

31. Kaj uu!