

Brio o kun mascarponeo

Ingrédients

- 500g da faruno
- 2 ovoj
- 130g da lakto
- 275g da mascarpone
- 70g da sukero
- 15g da fre a gisto
- 10g da salo
- 1 ovo por la briligo

Préparation

1. Ĉu iam okazis al vi resti kun granda kvanto da mascarpone post recepto kie oni uzas nur malgrandan kvanton?
2. Al mi tio okazas sufi e ofte, kaj por an i de tiramisù mi ekprovis recepton de brio o sen butero, sed kun mascarpone!
3. Oni akiras tre molan brio on, iomete pli acidan ol tradicia butera brio o sed same bongusta. La tekniko estas ekzakte la sama, knedu sen mascarpone kaj poste kun i, lasu la paston ripozi e ambra temperaturo kaj poste en la fridujo anta formigo, fermentado kaj bakado.
4. Por informo, mi pensas ke i tiu brio o tre bone kongruas kun sala oj, vi povas uzi i tiun recepton por fari burgerajn panojn ekzemple!
5. En la bovlo de la roboto kun hoko, metu la lakton kaj la fre an giston dispremitan.
6. Kovru per la faruno, poste aldonu la ovojn, la sukeron kaj la salon.
7. Knedu dum 5 is 10 minutoj je malalta rapideco, por akiri homogenan paston kiu estas facile forprenebla de la muroj de la bovlo.
8. Aldonu la mascarpone, tiam knedu denove dum almena 10 is 15 minutoj, por akiri tre elastan paston kiu denove estas facile forprenebla de la muroj de la bovlo.
9. Poste, formu globon, kaj lasu la paston fermenti dum 30 minutoj e ambra temperaturo.
10. Post la 30 minutoj, metu la paston en la fridujo dum minimum 30 minutoj, sed vi anka povas, kiel mi, lasi in la tutan nokton.
11. La grava estas ke la pasto estu sufi e malvarma por esti formita kaj modeligita.
12. Post la ripozo en la malvarmo, senfermentigu la paston kaj tran u viajn amelglobojn (la miaj pezas 60 is) la la formoj kiujn vi volas doni al via brio o; mi faris lombojn kiujn mi metis en 20*8*8 baka moldujo, lombojn kiujn mi metis en 18cm-diametran cerkon, kaj 3 apartajn globojn.
13. Por la formigo de la brio oj mi metis sube fotojn, post kiam la pecetoj estas tran itaj, oni devas preni unu, etendi in, aldorsemi, turni tiel ke la losilo estu malsupre kaj ruli per la plando por akiri bone glatan pastoglobon.
14. Lasu ilin fermenti dum irka 1h30 e ambra temperaturo, poste briligu ilin per batita ovo anta baki en la anta varmigita forno e 180°C dum 10 is 15 minutoj por la individuaj kaj 20 is 25 minutoj por la brio oj por kunhavigi.
15. Lasu ilin malvarmeti i, eltiru la brio ojn kaj uu!