

okoladaj stangetoj kun pekanoj & karamelo el acero-siropo

Ingrédients

- 55g da butero
- 50g da pekana noksopulvoro
- 95g da faruno
- 1 ovoflavo
- 30g da sukero
- 35g da acero siropo
- 250g da acero siropo
- 70g da butero
- 135g da tuta likva kremo

Préparation

1. Nova tago, nova dol a o!
2. Kun novaj okoladbastonetoj, i-foje kun gustoj de acero siropo, pekana nukso kaj kompreneble okolado.
3. Ili estas kunmetitaj el biskvito kun pekanaj nuksoj kaj acero siropo, acero-siropo karamelo, kaj okolada tega o kun 40% lakta okolado kiu evitas troan sukero.
4. Vi povas sen problemoj prepari ilin anta tempe, post kiam ili estas kovritaj per okolado ili konservi as plurajn tagojn e ambra temperaturo (a ~~3~~ en fridujo se via okolado ne estis teperita).
5. Vi scias ion, vi povas provi!
6. Materialo: Termometro Perforita pleto Rulilo por pasto Sakoj por pipo Pipo 18mm Ingrediencoj : Mi uzis la acero siropon kaj pekanaj nuksoj de Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato en la tuta retejo (ne ali inta).
7. Mi uzis la okoladojn Jivara kaj Dulcey de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (ali ita).
8. Preparada tempo: 1h15 + 15 minutoj bakado kaj malvarmiga tempo de la karamelo Por dekduo da stangoj : Biskvito acero siropo & pekanaj nuksoj : da butero da pekana noksopulvoro da faruno 1 ovoflavo da sukero da acero siropo Miksu la buteron bone pomade kun la ovoflavo kaj la sukero.
9. Aldonu la acero siropon, la pekanajn noksopulvoron kaj la farunon.
10. Ne prilaboru tro multe la paston, tuj kiam i estas homogena formu pilkon, iomete platigu in kaj metu in en la fridujo dum minimume 30 minutoj.
11. Kiam la pasto estas bone malvarma, rulumu in is 3 is 4mm dikeco kaj detaligu rektangulojn.
12. Metu ilin sur telero kovrita per bakpapero kaj metu ilin en la frostujo kelkajn minutojn.
13. Poste, baku ilin e 170°C dum irka 3/4 5 minutoj, ili devus esti oraj e la elirejo el la forno.
14. Lasu ilin malvarmi i.
15. Acerkaramelo : da acero siropo da butero da tuta likva kremo Hejtigu la acero siropon is atingi 175°C.
16. Samtempe, hejtigu la likvan kremon.
17. Deglazu iom post iom la acero siropon per la varma kremo kun konstanta movado por havi bone homogenan karamelon.
18. Addonu poste la buteron tran itan en malgrandaj kubetojn, da rigu la kuiradon is 112°C kaj poste forprenu la kaserolon de la fajro kaj ver u la karamelon en ujo.
19. Lasu in malvarmi i je ambra temperaturo (se vi metos in en la fridujon i fari os tro malmola por esti energie uzita).

20. Dulce por dekoracio Kiam la karamelo estas malvarmi inta, metu ĝin en sakon por pipi kun e skapata pipi.
21. Energiu sur ĉiu sableto bulketoj de karamelo intermetante tutajn pekanajn nuksojn.
22. Ankaŭ metu sabletojn kovritajn per karamelo kaj pekanaj nuksoj en la frostujo dum la tempo por fandi la ĉokoladon.
23. Se vi volas, vi povas temperi la ĉokoladon, sed se vi ne havas tempon/volon, vi povas ankaŭ sekvi la sekvan metodon: fandi trankvile la 3/4 de la ĉokolado en akvobano neniam superanta 35°C.
24. Ekstere de la fajro, aldonu la restantan kvaronon de hakita ĉokolado kaj miksu bone por fari ĝin fandi.
25. En tiu momento, vi povas pasi al la tegado de la stangoj.
26. Atentu, se vi superis la maksimuman temperaturon, vi devos temperi la ĉokoladon al 3/4 kie konservi la stangojn en la fridujo.
27. Prucigu la stangojn bone malvarmaj en la ĉokolado, skuu ilin por ne havi tro densan ĉokoladan tavolon, poste metu ilin sur bakpapero kaj lasu ĝin kristali ĝi.
28. Se kiel mi vi volas ornamu viajn stangojn per iom da Dulce ĉokolado, sufi as fandi ĝin entute same kiel la Jivara, poste trempu forkon ene kaj skuu ĝin super la stangoj.
29. Lasu denove kristali ĝi, poste ĝuu!