

ispanetoj plenigitaj perokolado.

Ingrédients

- 120g da butero
- 240g da faruno T55
- 95g da sukera glaso
- 1 pinceto da salo
- 35g da pulvoro de avelo
- 1 granda ovo (55 is 60g sen la elo)
- 45g da tuta likva kremo
- 55g da pralino
- 55g da laktaokolado je 40%
- 10g da mielo
- 15g da butero
- 70g da nigraokolado
- 85g da likva kremo
- 5g da mielo

Préparation

1. Hodia mi proponas al vi perfektan recepton por la manetoj de la etuloj kaj la plenkreskuloj: blankaj biskvitoj kun aveloj plenigitaj perokolada ganache.
2. Mi faris du versiojn, la unuan kun nigraokolado, la duan kun avela-praline laktaokolado ganache.
3. Se vi volas fari nur unu version, vi nur devos duobligi la kvantojn de la ganache de via elekto, kaj vi povas kompreneble anstata igi la avelan pulvoron per la pulvo de viaj elektitaj sekfruktoj :) La recepto estas tre simpla kaj la biskvitoj bone konservi as dum pluraj tagoj en hermetika skatolo!
4. Materialo: Pastrorulo Bakadofolio Pastrujoj Splico 12mm Canelita stampilo 6cm Ingrediencoj: Mi uzis laokoladojn Jivara kaj Karibio de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (afiliito).
5. T55 da sukera glaso 1 pinceto da salo da pulvoro de avelo randa ovo (55 is sen la elo) Miksu la buteron, la farunon, la sukeran glason, la salon kaj la avelan pulvoron is vi ricevas specon de sablo/kombolo.
6. Poste enmetu la ovon kaj miksu is vi havos homogenan paston.
7. Enfilmu la paston kaj metu in en la fridujon dum minimume 2 horoj.
8. Rulu la paston is 2 al 3 mm dike, poste tran u rondojn de 6 cm per canelita stampilo.
9. Anta varmigu la fornion al 170°C.
10. Kuiru la biskvitojn dum 15 minutoj, ili devus esti oran aj kiam el i eliras el la forno.
11. Laktaokolada ganache kun avelo: da tuta likva kremo da pralino da laktaokolado je 40% da mielo da butero Hejtu la likvan kremon kun la mielo.
12. Fandu laokoladon, kaj miksu in kun la pralino.
13. Ver u la varman kremon tri fojojn sur laokoladon dum bone miksan te por akiri glatan ganache.
14. Poste aldonu la buteron kaj bone miksu, se necese vi povas uzi subakvigeblan miksilon por akiri homogenan kaj brilan ganache.
15. Lasu malvarmigi al ambra temperaturo.
16. Nigraokolada ganache: da nigraokolado da likva kremo da mielo Hejtu la likvan kremon kun la mielo.
17. Fandu laokoladon.
18. Ver u la varman kremon tri fojojn sur laokoladon dum bone miksan te por akiri glatan ganache.

19. Se necese vi povas uzi subakvigeblan miksilon por akiri homogenan kaj brilan ganache.
20. Lasu malvarmigi al ambra temperaturo.
21. Asembleo: Kiam la sabluloj estas malvarmaj, enmetu la malvarmigitan ganache en pastrujojn kaj poste plenigu la sablulojn.
22. Kaj fine, uu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com