

okolada brio kuko

Ingrédients

- 250g de faruno de gru-semo a T45
- 10g de fre a gisto
- 30g de sukero
- 1 ovo
- 110g da tuta lakto
- 5g de salo
- 100g de butero
- 50g da okoladpecetoj
- 200g de lakto
- 200g de kremo
- 1 ovo
- 1 ovflavo
- 85g de kano-sukero
- 20g de maizo-faruno
- 15g da faruno
- 15g da butero
- 85g da nigra okolado
- 40g da kakao-niboj
- 1 ovo por la brila kovro

Préparation

1. Mi amas labori kun brio o, kaj nun mi faras e pli ol kutime!
2. Por an i, i-foje mi komencis kun tre okolada brio a torto: nenio pli simpla, brio a pasto kaj koka krema o kun okolado kun iom da kakao-niboj por la krakado.
3. Vi povas kompreneble aldoni fruktojn se vi volas, a lak okoladajn a blank okoladajn pecetojn... Materialo: Cirklo de 24cm Kuirilrobotilo Vipo Truoplatto Pastorulo Ingrediencoj: Mi uzis la okoladojn Caraibes kaj krokantajn perlojn de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (aligita).
4. Mi uzis la kakao-nibojn Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne ligita).
5. Prepara tempo: 50 minutoj + 25 minutoj de bakado Por torto de 24cm en diametro 8 personoj: La brio a pasto: de faruno de gru-semo a T45 de fre a gisto de sukero 1 ovo da tuta lakto de salo de butero da okoladpecetoj En la fundo de la robotujo, aldonu la lakton kaj la farunigita giston.
6. Kovru kun la faruno, poste aldonu la salon, la sukeron kaj la ovon.
7. Knedu je malrapida rapido dum irka dek minutoj, la pasto devas esti bone glata kaj foriri de la flankoj de la pelvo.
8. Poste aldonu la buteron kaj knedu denove dum irka 15 minutoj, la pasto devas esti bone glata kaj elasta.
9. Kovru la paston per filmo kaj metu in en la fridujo por almena 2 horoj, a por unu nokto.
10. Kiam la pasto estas bone malvarma, aldonu la okoladpecetojn, kaj estu in al 1cm dika.
11. Faru cirklon de 24cm en diametro kun buterigita pasto etilo.
12. Lasu la brio on kreski je ambra temperaturo dum 45 minutoj.
13. okolada koka -kremo: de lakto de kremo 1 ovo 1 ovflavo de kano-sukero de maizo-faruno da faruno da butero da nigra okolado da kakao-niboj Hejtigu la lakton kun la kremo.
14. Vipu la ovon, la ovflavon kaj la sukeron.
15. Poste, aldonu la farunon kaj la maizo-farunon, poste vipu denove.

16. Ver u la duonon de la varma lakto supre, miksu, poste rever u la tuton en la kaserolon.
17. Kuiru super meza varmo per konstanta vipado por diki i la kremon.
18. Kiam la kremo estas preta, forigu in de la varmo kaj poste aldonu la buteron, la okoladon kaj la nibojn.
19. Kiam i estas homogena, kovru in per filmo kaj poste metu in en la fridujo por plene malvarmigi in.
20. Bakado kaj fini oj: 1 ovo por la brila kovro Quantito sufficienta da kakao-niboj Quantito sufi a da krokantaj perloj kun okolado a okoladpecetoj Kiam la kremo estas plene malvarma, etendu in super la brio o lasante irka 2cm da libera parto sur la rando.
21. Lasu in denove kreski je ambra temperaturo dum 45 minutoj.
22. Etendu la brilan kovron per broso sur la randon de la torto, poste baku in en anta hejtita forno je 180°C dum 25 minutoj.
23. Permesu ke i iomete malvarmi u, poste ornamu in kun kakao-niboj kaj krokantaj perloj kaj uu in!