

Mendianta stila okolada torto (Benoît Castel)

Ingrédients

- 130g da butero
- 80g da glazursukero
- 220g da faruno
- 30g da migdala pulvoro
- 1 granda ovo (60g)
- 150g da likva kremo
- 30g da mielo
- 130g da nigra okolado
- 30g da nesala butero
- 200g da sekigitaj fruktoj (pistakoj, aveloj, migdaloj, juglandoj, pekanoj...)

Préparation

1. Jen mi revenas kun la libro La Parizo de la Patiserioj de François Blanc.
2. Dum mi foliumis in, mi trovis i tiun recepton de torto la mendianta maniero de Benoît Castel, torto tre simpla sed vere tre bona: dol a pasto kun migdala o kaj vanilo, kremo okolada ganacheo kaj sekigitaj fruktoj la via elekto!
3. ar mi ne havis tran ilon de la usta grandeco, mi uzis rondon de 20cm diametro anstata kvadrato de 22cm flanko, vi povas adapti i al la tran iloj kiujn vi havas a rekte tran i la paston per tran ilo, do vi bezonas tre malmultan ekipa on por realigi i tiun recepton.
4. J La lasta afero, vizitu mian Instagram-konton por gajni ekzempleron de i tiu bonega libro is vendredo!
5. Materialo: Perfora plato Rulilo por pasto Ondua cirklo De Buyer Ingrediencoj: Mi uzis la okoladon Caraïbes de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (ali ita).
6. Mi uzis la sekigitajn fruktojn de Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne ali ita).
7. Miksi la buteron kun la glazursukero, la faruno, la migdala pulvoro kaj la vanilo por akiri sablan miksa on.
8. Poste aldonu la ovon, kaj rapide miksi por havi homogenan paston.
9. Kovru la paston kaj metu in en la fridujon dum minimumo 3 horoj.
10. Poste, disvolvu in is 3mm dikeco kaj detalu du kvadratojn de 22cm flanko (mi uzis mian onduitan cirklon de 20cm diametro).
11. Detalu la internon de unu el la kvadratoj/cirkloj.
12. Malsekigu iomete la irka on de la plena kvadrato/cirklo kaj gluu la aliajn sur in.
13. Metu en la fridujon a frostujon dum minime 30 minutoj.
14. Poste, baku en la anta varmigita forno je 170°C dum 20 minutoj.
15. Lasu malvarmi i.
16. Varmigu la kremon kun la mielo.
17. Haku la okoladon (mi komencis fandi in anstata e), aldonu la buteron en malgrandajn pecojn kaj ver u la varman kremon en pluraj fojoj sur in, bone miksi per la spato.
18. Kiam la ganacheo estas homogena kaj brila, ver u in sur la torton.
19. Ornamado : da sekigitaj fruktoj (pistakoj, aveloj, migdaloj, juglandoj, pekanoj).
20.) Toste la sekigitajn fruktojn en la forno je 130°C dum 30 minutoj, poste lasi malvarmi i.
21. Poste, aspergu ilin super la torton.
22. Konservu in e ambra temperaturo, kaj bonan apetiton!

