

Vanila kaj tonka piruso

Ingrédients

- 100g da tutaj ovoĵoj (2 mezaĵoj ovoĵoj)
- 60g da sukerpulvoro
- 60g da faruno
- 100g da sukero
- 75g da akvo
- 5g da vanila esenco
- 235g da tutaj lakto
- 1 vanila gouso
- 55g da ovoĵoj (irka ⅓ ovoĵoj)
- 80g da sukero
- 35g da froma pasteto
- 25g da butero (1)
- 100g da butero (2) elirigita el la fridujo plurajn horojn antaŭe
- 5 piroj (al uŝti la ⅓ grandeco, ĉi devas esti ebla fari irka on de cirklo kun duon-piroj)
- 1 citrono
- 140g da tutaj kremoj likvidoj
- 25g da pulvora sukero
- 1 piro

Préparation

1. Mi tre volis fari fragokukon, bedaŭrinde, ankoraŭ ĉi estas francaj fragoj proksime al mi!
2. Do mi decidis fari pirujon, tute fre aĵo kaj malpeza kun ĉi kremo parfumita per vanilo kaj tonko-fabo.
3. Vi povas kompreneble uzi nur vanilon se la tonko-fabo ne plaĉas al vi.
4. Alie, la recepto estas tre klasika, genoise, muslina kremo kaj fruktoj por bongusta deserto en ĉiuj okazoj!
5. Ilaro: Pastrobotilo BatiletoSakuloj por pruciloj prucilo sankta honora de Buyer Cirklo 18cm Ingrediencoj: Mi uzis vanilan pulvoron kaj vaniliganton de Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato en la tuta retejo (ne ligita).
6. Pretempo: 1 horo + 15 minutoj da kuirado Por pirujo de 18cm en diametro: Genoise: da tutaj ovoĵoj (2 mezaĵoj ovoĵoj) da sukerpulvoro da faruno ĉi tonko-fabo Batu la ovojn kun la sukero kaj la grattita tonko-fabo dum plurajn minutoj (almenaŭ 10 is 15), ĉi vi akiras blankan miksaĵon, tre velintan, kiu faras la rubandon.
7. Trisiku la farunon kaj aldonu ĉin kun spatulo.
8. Estas necese miksi kiel eble plej malmulte por havi homogenan pastejon sed ankoraŭ ĉi velintan.
9. Veru en muldilon aĵo cirklo de 18 cm en diametro kaj metis en antaŭe ĉi forno je 180°C por irka 15 minutoj (kontrolu la ĉi forno).
10. Imbibisiro: da sukero da akvo da vanila esenco Varmigu la akvon kaj la sukeron ĉi bolado.
11. Kiam la sukero estas komplete dissolvita, aldonu la vanilan esencon (kaj iom da tonko-fabo grattita se vi volas), poste flankenmetu.
12. Muslina Kremo: da tutaj lakto ĉi tonko-fabo 1 vanila gouso da ovoĵoj (irka ⅓ ovoĵoj) da sukero da froma pasteto da butero (1) da butero (2) elirigita el la fridujo plurajn horojn antaŭe Krema pasteto: Varmigu la lakton ĉi bolado kun la grattita tonko-fabo kaj la vanilaj grajnoj.
13. Samtempe, batu la ovoĵojn kun la sukero kaj la froma pasteto.
14. Veru la duonon de la varma lakto sur la antaŭan miksaĵon bone miksante, poste re-enveru ĉion en la kaserolon.
15. Kuiru sur meza fajro konstante batante ĉi la kremo dikiĝas.

16. Forigite de la fajro, aldonu la buteron (1) kaj bone movu, poste veru la kremon en ujon (la plej grandan eblan se vi malpacientiĝas), foligu ĝin kontraŭ $\frac{1}{2}$ kremo kaj malvarmigu ĝin en la fridujo ĝis ĝi estas ambrotemperatura (ĝi ne devus esti tro malvarma por aldonu la buteron).
17. Mouslina Kremo: Kiam la krema pasteto estas je ambra temperaturo, batu ĝin por glatigi, poste aldonu iom post iom la moligitan buteron (ĝi devus esti tre mola por bone integri ĝi) kostante batante.
18. Daru bati ĝis vi akiras aeratan, spuman kaj glatan moulinan kremon.
19. Se la temperaturoj ne estis ŝustaj kaj vi ankoraŭ ĉidas buterpecojn, aŭ ĉia muslin-kremo disi ĝis, ne paniku, ĝi estas rekuperbla.
20. En ĉi tiu kazo, prenu brulilon kaj varmigi la randojn de la ujo dum vi konstante batante, la kremo glatiĝos la grade (se vi ne havas brulilon, metu la ujon kelkajn sekundojn sur varmega banmarie, poste batu, kaj ripetu ĝis vi havas bonan rezulton).
21. Poste, pluiru kunla muntado.
22. Muntado: 5 piroj (al ŝti la ĉia grandeco, ĝi devas esti ebla fari ĉirkaŭ on de cirklo kun duon-piroj) 1 citrono. Tranu la genoise en du partojn, kaj imbibu ambaŭ partojn kun brosilado.
23. Metu vian cirklon sur la servopladon, poste metu plastan filmon interne.
24. Metu la duon-pirojn (kiujn vi jam ŝtigis kun citrono unue por eviti ke ili oksidiĝas) tranitaĵoj kiel en la fotoj ĉirkaŭe.
25. Retranu la genoise por akiri la ŝstan diametron, kaj metu ĝin sube de la cirklo.
26. Pu ĝin iom da muslina kremo sur la genoise kaj sur la bordoj por kovri la pirojn, poste disponu da piroj tranitaĵoj en malgrandajn pecetojn supre (utiligante la restojn de la ĉirkaŭaj piroj).
27. Kovru per muslina kremo, poste per la dua genoise.
28. Finu kun tre malbone muslina kremo kaj bone glatigi la supron.
29. Metu la piron en la fridujon dum almenaŭ $\frac{1}{2}$ ĝis 3 horoj.
30. Fina oĝ: da tutaj kremo likvaĵoj da pulvora sukero 1 piro Tonko-fabo Vanilpulvoro Demouldu la piron (se vi ne intencas manĝi ĝin tuj, ne forigu la plastan filmon).
31. Batu la tutajn kremo likvaĵojn kun la pulvora sukero ĝis vi akiras firman kremon.
32. Tranu el la piro du pecojn kaj maldikajn lamelojn, ordigu ilin sur la kuko.
33. Poste, fapistu la kremo sur la piro, kaj ornamu kun iom da grattita tonko-fabo kaj vanilpulvoro.
34. Do ĝen, via piro pretas, vi povas ŝui!