

Kremtorto (Benoît Castel)

Ingrédients

- 240g da butero
- 150g da sukera pulvoro
- 50g da migdala pulvoro
- 1 vanilograjno (a $\frac{1}{8}$ m da vanila pulvoro)
- 80g da ovoj
- 400g da faruno T55
- 500g da lakto
- 100g da sukero
- 80g da ovoĵflavoj
- 50g da faruno
- 30g da butero
- 1 vanilograjno
- 180g da likva kremo (375g en la originala recepto)
- 180g da dika kremo de Isigny (375g en la originala recepto)
- 20g da sukera pulvoro (40g en la originala recepto)

Préparation

1. Jen la recepto de torto kiun mi volis provi dum longa tempo: la kremo-torto de Benoit Castel.
2. Ĝi estas facila torto: dol a pasto, paste a kremo kaj a mkremo, ĉiuj bone vaniligataj.
3. Mi evidente konsilas al vi uzi kvalitajn vanilojn, alie la torto ne havos la saman guston.
4. Mi prenis la recepton en la revuo "Fou de Pâtisserie", la kvantoj estis tro grandaj do mi notis miajn konsilojn pri la kvantoj sube. Ilaro: Viskilo Rulpremo por pasto Mini anguligita spatulo Perforita plado Reliefo de laka pafilo Cirklo por kuko de Buyer 20cm Ingrediencoj: Mi uzis la Norohy vanilon de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (ali into).
5. Tempo de preparo: 1 horo + ripozo & 18 minutoj de baki. Por torto de 20cm diametro: Dol a pasto: da butero da sukera pulvoro da migdala pulvoro 1 vanilograjno (a $\frac{1}{8}$ m da vanila pulvoro) da ovoj da faruno T55 La kvantoj estas tro grandaj, vi povas kompreneble malpliigi ilin uzante nur unu ovon.
6. Miksu la mola butero kun la sukera pulvoro, la vanilo kaj la migdala pulvoro.
7. Emulsiigu la miksaĵon kun la ovo, poste aldonu la farunon.
8. Miksu rapide, kaj ĉesu tuj kiam vi povas formi bulon.
9. Volvu ĝin en filmon kaj metu ĝin en la fridujon por almenaŭ 30 minutoj.
10. Etendu la paston je 3mm dikeco kaj metigu vian cirklon.
11. Metu la paston en la frostujon kelkajn minutojn (aŭ en la fridujon minimume 30 minutoj), poste baku ĝin je 160°C dum 18 minutoj.
12. Lasu ĝin malvarmi.
13. Vanila paste a kremo: da lakto da sukero da ovoĵflavoj da faruno da butero 1 vanilograjno Mi havis ĉiun tro, mi konsilas al vi redukti ĉiujn kvantojn bazante vin sur da ovoĵflavoj.
14. Hejtigu la lakton kun la vanilaj grajnoj.
15. Batu la ovoĵflavojn kun la sukero poste la faruno.
16. Veru duonon de la varma vanilita lakto sur ĝi dum movado, poste veru ĉiun reen en la kaserolon.
17. Kuiru sur meza fajro dum konstante batado.
18. Kiam la kremo densas, deprenu ĝin de la fajro, lasu malvarmeti ĝin kelkajn minutojn poste aldonu la buteron

tran itan en pecetojn.

19. Volvu la kremon surkontakti ĝin, kaj lasu ĝin tute malvarmi ĝin.

20. Poste, milde miksu la kremon, poste veru ĝin en la tortobazon kaj glatu la surfacon.

21. Remetu en la fridujon.

22. Ĉa mkremo: ĉa likva kremo (en la originala recepto) ĉa dika kremo de Isigny (en la originala recepto) ĉa sukera pulvoro (en la originala recepto) 1/2 anilograjno Batu ĝin ingrediencojn kune ĝis atingado de ĉa mkremo.

23. Veru la ĉa mkremon en pastosakon provizitan per reliefo de laka pafilo.

24. Metu la ĉa mkremon sur la torton, poste ĉuu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com