

Tigreca oj kun laktaokolado & aveloj

Ingrédients

- 150g da butero
- 150g da ovoblankoj
- 170g da sukero glacia
- 100g da avelopulvoro
- 50g da faruno
- 1 pinoda salo
- 60g da vermiceloj aokoladaj pecetoj
- 40g da tuta likva kremo
- 50g da avelpralino
- 55g daokolado azelia
- 10g da butero
- 15g da ne trala mielo

Préparation

1. Nova versio de tiuj i bongustaj tigruloj la Cyril Lignac: laktaokolado & avelpralino.
2. Por la recepto de la financieroj, mi kiel kutime uzis tiun de Cyril Lignac kiu estas perfekta, kaj mi plenigis ilin kun ganache el laktaokolado & avelpralino, uzante laokoladon Azelia de Valrhona, kiu jam estas parfumita je avelo.
3. Materialo: Formoj por mini kugolfo Silikomart Ingrediencoj: Mi uzis laokoladon Azelia de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (kunula).
4. Preparado: 25 minutoj + 20 minutoj de kuirado Por dek tigruloj: Financieroj: da butero da ovoblankoj da sukero glacia da avelopulvoro da faruno 1 pinoda salo da vermiceloj aokoladaj pecetoj Preparu la buteron: fandu la buteron kaj lasu in skui i sur malforta fajro is i akiras belan oran koloron.
5. Lasu in malvarmi i.
6. Miksu la ovoblankojn kun la sukero glacia kaj la avelopulvoro.
7. Aldonu la salon kaj la farunon, poste laokoladajn pecetojn.
8. Finu aldonante la buteron malvarmigita (atentu, se i estas tro varma i likvigos laokoladon).
9. Veru la paston en viajn formojn (sen plenigi ilin tute).
10. Enfornu en la forno anta e varmigita je 180°C dum 20 minutoj de kuirado, poste elformu ilin kaj lasu ilin malvarmi i.
11. Ganache okolada pralino: da tuta likva kremo da avelpralino daokolado azelia da butero da ne trala mielo Varmega la kremo kun la mielo.
12. Miksu la pralinon kaj la fanditanokoladon.
13. Veru la kremon sur la anta an miksa on miksante bone por akiri gladan kaj brilan ganache.
14. Aldonu la buteron kaj miksu denove.
15. Lasu malvarmi i, poste garnu la financierojn kaj uu!