

okolada karamela babko

Ingrédients

- 125g da sukero
- 85g da tuta likva kremo
- 42g da duonsala butero
- 62g da nigra okolado
- 7g da fre a gisto
- 100g da lakto
- 250g da gruelfaruno a T45
- 30g da sukero
- 5g da salo
- 1 ovo
- 90g da butero
- 1 ovo por la brila o

Préparation

1. u vi hezitas inter karamela babka kaj okolada babka?
2. vi estas en la ŝtata loko!
3. mola brio kun karamelo parfumita per okolado, jen la programo de la recepto de la tago Materialo : Pasti efma ino Pastorulo Mini fleksita spatelo Ingrediencoj :Mi uzis la okuladon Caraïbes de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
4. Preparu sekan karamelon kun la sukero.
5. Samtempe, varmigu la kremon.
6. Kiam la karamelo havas belan ambran koloron, degla u ĝin iom post iom kun la varma kremo.
7. Poste aldonu la buteron tranĉitan en pecetojn kaj bone miksu.
8. Lasi la karamelon sur la fajro dum 2 minutoj, poste ekster la fajro aldonu la okuladon.
9. Malvarmigu ĝin tute antaŭ uzo (ne metu ĝin en fridujon, ĉi estos tro malmola por esti disvastigita sur la briĉo anstataŭ paston).
10. Miksu la lakton kun la dispremita gisto.
11. Kovru kun la faruno, poste aldonu la sukeron, la salon kaj la ovon.
12. Kneadu je malrapide dum almenaŭ 10 minutoj, la pasto devas liberiĝi de la muroj de la bovlo.
13. Aldonu la buteron tranĉitan en pecetojn, kaj kneadu denove la tempon necesan por akiri bone elastan paston, kiu denove liberiĝas de la muroj de la bovlo.
14. Metu la paston en la fridujon por la nokto.
15. La bakado : 1 ovo por la brila o La sekvan tagon, rulu la briĉo anstataŭ paston en grandan rektangulon (ĉirkaŭ 1,5x pli longa ol via muldilo).
16. Disvastigu la okuladan karamelon sur ĝin, poste rulu la paston en rulon.
17. Tranĉu la rulon en du, poste enplektu ambaŭ pecojn unu kun la alia.
18. Metu la briĉo anstataŭ on en vian buterumita kakeston, poste lasu ĝin leviĝi dum 1h ĝis 1h30.
19. Poste, ŝmiru ĝin per la batita ovo, poste metu en la antaŭvarmigita forno je 175°C dum 35 minutoj.
20. Lasu malvarmeti ĝin antaŭ elmuldi kaj ĉui!