

Vanila-kafa bûko

Ingrédients

- 40g da sukero
- 40g da ovflavoj
- 160g da kremo
- 13g da solvebla kafo
- 85g da lakto okolado kun 46% kakao
- 120g da pomada butero
- 60g da bruna sukero
- 60g da sukero
- 1 ovo
- 6g da kafpulvoro (2 is 3 ka erejoj)
- 140g da faruno
- 160g da haka okolado a ŝen pecetoj
- 2,7g da gelateno
- 68g da tuta lakto
- 14g da mascarpone
- 1 vanila podo
- 14g da sukero (1)
- 23g da ovflavoj
- 8g da sukero (2)
- 300g da tuta kremlikareda
- 200g da blanka okolado
- 25g da vinbersemo oleo

Préparation

1. Jen, ni estas la 24-a de novembro, la Kristnaska retrokalkulo estas oficiale lan ita!
2. Do jen la unua recepto de buko de i tiu jaro, kun gustoj de kafo kaj vanilo.
3. La recepto estas sufi e rapida (biskvito, mousse, inserció), kaj kiel ofte kun miaj desertoj kaj bûches, mi faris sufi e rapidan dekoracion per disvastigado de okolado per brosilado sur la buko (kun la tempo, vi devus esti rimarkinta, ke mi ne estas granda atanto de spegulaj gla oĵoj), sed kompreneble vi povas fari la gla on de via elekto.
Materialo : Muldilo por bûche Silikomart (mi uzis la muldilon sen ablono) Muldilo por inserció
Termometro Vipo Perforita pleto
Ingrediencoj : Mi uzis la vanilon de Tahiti Norohy kaj la okoladojn Bahibé kaj Ivoire de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (afiliita).
4. Hejtigu la kremon kun la solvebla kafo.
5. Vipu la ovflavojn kun la sukero, kaj poste ver u la kremon super ili bone miksante.
6. Rever u ion en la kastroleton kaj kuiru kiel angla kremo e 83°C.
7. Poste ver u la kremon super la okoladon kaj miksu kun la marizo a ŝper subakvigebla miksilo.
8. Ver u la kremecan en la muldilon por inserción kaj metu in en la frostujon is la muntado.
9. Vi havos restojn sed malfacile malpliigi la proporciojn malpli ol 1 ovon.
10. Miksu la pomadan buteron kun la sukeraj kaj la kafpulvoro, tiam aldonu la ovon.
11. Fini enkorporante la farunon kaj tiam la okoladon.
12. Disvastigu la paston en muldilo irka ŝ1,5cm dika (mi uzis kukrondon).
13. Bakigu dum 15 minutoj e 180°C poste lasu malvarmigi.
14. Rehidratigu la gelatenon en bovlo de malvarma akvo.
15. Hejtigu la lakton kun la mascarpone, la vanilaj grajnoj kaj la sukero (1).

16. Vipu la ovflavojn kun la sukero (2).
17. Veru la varman likvaĵon super ĝi, tiam reveru ĝin en la kastroleton kaj kuiru konstante movante ĝis 83°C.
18. Aldonu la rehidratitan kaj bone elpremitan gelatenon.
19. Lasu malvarmigi ĝis 30°C, tiam altu la kremlikeredan kremojn en kremon (ne tro firma, al anders estos pli malfacile enkorpori ĝin).
20. Aldonu ĝin delikate al la angla kremoj kun vanilo, tiam tuj iru al la muntado.
21. Se vi uzas neokso muldilon, memoru uzi gitaron folion por faciligi la malmolidon.
22. Veru duonon de la vanila mousse en la muldilon, igante ĝin kreski sur la flankoj por bone tegigi la tutan muldilon.
23. Miku la frostitan insercion en la centro, kaj kovru ĝin per la resto de mousse.
24. Fini per deponado de la biskvito antaŝenkorpigita al la ĉusta grandeco.
25. Metu la bûche en la frostujon ĝis komplete frostado.
26. Poste, fandi la blankan ĉokoladon.
27. Kiam ĝi fandiĝas, aldonu la oleon, tiam lasu la miksaĵon malvarmigi ĝis 35°C.
28. Demoldigu la bûche kaj kovru ĝin per ĉokolado uzante brosilon.
29. Dekoruj kun iom da vanilpulvoro kaj ĉokoladaj kafgrajnoj, kaj lasu malfrostigi almenaŭ 3 horojn en la fridujo antaŭ servi!