

Rulita trunko pistako & oran floro

Ingrédients

- 200g de blankaokolado
- 290g de likva kremo je 35% grasparto
- 15g da mielo
- 60g de pistaka pureo
- 2g da oran flor-oleo
- 100g de tutaj ovoj
- 100g de T55 faruno
- 70g de butero
- 70g de ovoflava oj
- 120g de aliquidaj ovoj
- 140g da ovoj apartigitaj
- 85g de sukero
- 30g da lakto
- 7g da oran flor-oleo
- 130g de [pistaka pralina o](https://www.iletaitungateau.com/articles/21)
- 100g de hakitaj pistakoj

Préparation

1. Kiel iujare, mi proponas biskvitan rulaon, kiu postulas malmulte da iloj, kaj precipe nek truo por biskvito nek frostujo: biskvita rula o, i-foje kun aromoj de pistako kaj oran floro.
2. La avanta o estas, ke la recepto estas adaptebla al seka frukto (kaj al la asocioj la ŝvia elekto): pekana pralina o kaj acersiro, migdala pralina o kaj vanilo, avelna pralina o kaj tonka fazeolo.
3. La recepto estas iam la sama ĜPor la biskvito, mi reuzis la recepton de la biskvito de Cyril Lignac en sia recepto de rula citrono kaj avelno.
4. Ingrediencoj : Mi uzis la Ivoireokoladon de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (kun afilio).
5. Mi uzis la pistakojn kaj la pistaka pureon de Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (sen afilio).
6. Iloj : Mini fleksita spatelo Truoplada pleto Honoré surfadenigita bu o de Buyer Prepara tempo : 1h15 + 15 minutoj de kuado + 1 nokto de ripozoPor biskvita rulo de 25 is 30cm longa : La pistaka veligita gana o : de blankaokolado de likva kremo je 35% grasparto da mielo de pistaka pureo da oran flor-oleo Kuirigu duonon de la kremo kun la mielo, poste in veru sur laokoladon kaj la pistakan pureon.
7. Miksi in per la spatelo aŝla plon a miksilo.
8. Aldonu poste la reston de la malvarma kremo kaj la oran floron, poste mi ku denove.
9. Kovru la ganaon kun plasta envolvao, poste metu in en la fridujo por la nokto.
10. La elabiskvito : de tutaj ovoj de T55 faruno de butero de ovoflava oj de aliquidaj ovoj da ovoj apartigitaj de sukero Estigu bolantan la lakton kaj la buteron.
11. Ekster la fajro, aldonu la farunon en unufoje kun viglaj remuoj per ligna kulero, poste redonu la kaserolon al meza fajro por dehidrati i laelon (tio estas, i remuinda sur la fajro dum kelkaj minutoj is i akiru tavoloeton surpizi la fundon de la kaserolo).
12. Transigu la paston en la bovon de la roboto ekipita per agadarko forlasante, is la vaporo kompletis eliro de la pasto.
13. Se vi ne havas roboton, vi povas remui per spatelo, tio simple postulos pli da tempo.
14. Aldonu tiam malgrande iujn ovojn kompletajn kaj la ovajn flavojn is kompletigi homogenan paston.

15. Batu la ovojn dum ne o, poste stre u ilin per la sukero is kompletigi ilian dissolvi on.
16. Aldonu kuleregon de merengajo al la ela pasto en energia remuo, poste senigi in kune delikate uzante spatilon.
17. Dividu la paston en du, kaj etendu iun porcion sur pleto kovrita per kuira mato a ŝbaka pergameno.
18. Enmetu la du biskvitajn pecojn en la anta hejtita forno e 180°C dum 15 is 20 minutoj (kontrolu la finon de kuirado, ke la biskvitoj restu molaj por povas invuli ilin).
19. Lasu ilin malvarmi i.
20. La trempo rosoladon : da lakto da oran flor-oleo Miksu la du ingrediencojn, poste trempu la biskviton uzante brosilon.
21. Batu la gana on is i tiu atingu teksturon de kremo.
22. Apliku gana on iu el ili biskvitajn pecoj (konservante por la finfarado).
23. Poste, aldonu punktojn de pistaka pralina o.
24. Ruli la du biskvitajn pecojn unu post la aliaj.
25. Kovru la biskvitan rulo per dika tavolo de pistaka veligita gana o, poste ornamu kun la hakitaj pistakoj (mi anka ŝpo is iom da gana o per honoré surfadenigita bu o).
26. Fortran u la finojn por pura rezulto, poste bonvenon kursor al vi!