

Straciatella-trunko

Ingrédients

- 90g da tuta lakto
- 90g da tuta likva kremo
- 35g da ovflavoj
- 15g da sukero
- 65g da okolado je 66% kakao
- 110g da okolado je 66% kakao
- 40g da butero
- 1 ovo
- 70g da sukero
- 50g da faruno
- 6g da bakpulvoro
- 90g da okoladaj pecetoj
- 2,7g da elatino
- 68g da tuta lakto
- 14g da mascarpone
- 1 vanila podo
- 14g da sukero (1)
- 23g da ovflavoj
- 8g da sukero (2)
- 300g da tuta likva kremo
- 100g da okoladaj pecetoj
- 300g da blanka okolado
- 40g da vinberkernoleo
- 50g da nigra okolado

Préparation

1. Due lignotuko por i tiu Kristnasko 2021, i-foje Straciatella-versio: okolada kuketo super utita per vanila muskemo & okoladaj pecetoj kaj okolada kremo, alloga kaj ne tro komplika programo por bongusta rezulto. Iloj: Termometro Fouetilo Perfotita pleto Mulilo lignotuko de Buyer Mulilo enmeto de lignotuko de Buyer Ingrediencaj: Mi uzis Norohy vanilon, kaj la okoladojn Ivoire kaj Caraïbes de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% da rabato sur la tuta retejo (afiliito).

2. Varmigu la lakton kun la kremo.

3. Batu la ovflavojn kun la sukero, poste veru la varman likva on supre dum bone irka movante.

4. Veru ion reen en la kaserolon, poste kuiru en konstanta movado is 83°C.

5. Post tio, veru la kremon super la okoladon kaj miksu kun spatelo a bastona miksilo.

6. Veru la kremo-enmeton en la mulilon kaj metu en la frostujon is la muntado.

7. Fandu la okoladon kun la butero.

8. Batu la ovon kun la sukero, poste aldoni la fanditan okoladon kaj buteron.

9. Fini i integrinte la farunon, bakpulvoron kaj fine la okoladajn pecetojn.

10. Disvastigu la paston en mulilo (mi uzis piedringon), poste metu je 175°C dum 15 minutoj kaj lasu malvarmigi.

11. Rehidratigu la elatinon en bovlo da malvarma akvo.

12. Varmigu la lakton kun la mascarpone, la vanilaj grajnoj kaj la sukero (1).

13. Batu la ovflavojn kun la sukero (2).

14. Veru la varman likva on supre, poste veru ion reen en la kaserolon kaj kuiru en konstanta movado is

83°C.

15. Aldoni rehidratigitan kaj bone elpremitan elatinon.

16. Lasu malvarmigi ĝis 30°C, poste batu la likvan kremon en la malkremon (ne tro firma, alie estos pli malfacile integri).

17. Aldoni ĝin delikate al la angla vanila kremo, integri la ĉokoladajn pecetojn kaj tuj iru al la muntado.

18. Veru la duonon de la musko en la mulilon por lignotuko (se ĝi estas el rustorezista tavolo kaj ne el silikono, memoru uzi ĉifonfolion por faciligi la demuladon).

19. Aldoni la enmeton en la centro, poste kovru per la resto de la musko.

20. Fine, metu la biskvitojn tranĉitan al la ĝusta grandeco.

21. Metu la lignotukon en la frostujo ĝis komplete frostita.

22. Poste, fandu la blankan ĉokoladon kaj aldoni la oleon.

23. Fandi la nigran ĉokoladon.

24. Lasu la ĉokoladon malpli varmi ĝis al 35°C, poste demetu la lignotukon.

25. Metu ĝin sur krado kaj veru la blankan ĉokoladon supre.

26. Poste, mergu penikon en la nigra ĉokolado kaj "prucu" la lignotukon.

27. Metu la lignotukon en la fridujo kaj lasu ĝin degeli almenaŭ 3 horojn antaŭ ol uzi!