

# No olaga trunko, tonka favo kaj karamelo (sen gluteno)

## Ingrédients

- 100g da surkrustigata sukero
- 120g da tuta likva kremo
- 2 flavaj ovoj
- 30 da butero
- 100g da lakto okolado kun 46% kakao
- 50g da avelo butero (irka 1/20-75g da butero komence)
- 40g da aveloj
- 15g da amandpudro
- 15g da avelpudro
- 50g da glacia sukero
- 10g da maizena
- 10g da natura jogurto
- 10g da mielo
- 38g da blankoj de ovoj (1)
- 38g da blankoj de ovoj (2)
- 27g da surkrustigata sukero
- 55g da okolado azelia
- 75g da avelo praliné
- 45g da maiza floka oj
- 120g da tuta lakto
- 120g da tuta likva kremo
- 50g da flavaj ovoj
- 20g da sukero
- 6g da elateno
- 200g da avelo praliné
- 150g da tuta likva kremo por suprenblovi en a mkremo
- 250g da lakto okolado kun 46% kakao
- 45g da ne trala oleo kiel vinbersemo
- 50g da hakitaj aveloj

## Préparation

1. Kvara buko de i tiu Kristnasko 2021, i-foje kun aveloj kompreneble!
2. Kombinita i tie kun tonka fabo kaj enmeto de krem-karamelo, sed vi povas kompreneble forigi la tonka fabon se vi ne atas in, a anstata igi in per vanilo, cinamo.
3. i tiu buko estas sen gluten, sed vi anka povas anstata igi la maizajn floka ojn per dentelaj krespoj en la krusteca se vi preferas.
4. Fine, en la nivelo de organizado, vi povas prepari la bukon bone anticipe kaj fari nur la gla adon en la lasta momento; vi e povas dividi la taskojn en plurajn tagojn (unu tagon la enmeto, alian biskviton + krustecan, alian mousson, kaj fine gla adon) ar iuj elementoj povas esti konservitaj en la frostujo.
5. Materialoj: Termometro Mini klini ema spatulo Perforita plato Buka muldilo de Buyer Enmeto bukmuldilo de Buyer Ingrediencoj: Mi uzis la avelojn Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne filia).
6. Mi uzis la okoladojn Azelia kaj Bahibé de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (filia).
7. Preparada tempo: Por buko de 30cm longo: Karamelo tonka: da surkrustigata sukero da tuta likva kremo 1/20 tonka fabo 2 flavaj ovoj 30 da butero da lakto okolado kun 46% kakao Pin o da marflor-salo Preparu sekan karamelon kun la sukero.
8. Samtempe, varmigu la kremon kun la raspita tonka fabo.

9. Kiam la karamelo estas amberkolora, deglasigu ĝin kun la kremo.
10. Forprenu ĝin de la fajro kaj lasu malvarmi ĝin dum kelkaj minutoj.
11. Aldonu la flavajn ovojn miksante bone (atentu ne aldoni ilin tro frue, la ovoj riskas koaguli).
12. Remetu sur la fajron kaj kuiru ĝin je 85°C kiel angla kremo.
13. Forpreme, aldonu la buteron, la florajn salojn, kaj fine la okoladon.
14. Miksu bone, tiam veru la karamelon en la metala enmeto-muldilo antaŭe tega per gitarpapero (por faciligi la elmuldigojn).
15. Por ĉi tiu recepto vi ne povas uzi silikona muldilo (kiel ĉi estas produkto el karamelo, la enmeto ne malmoligos kiel klasika enmeto); se vi ne havas metalan muldilon kaj gitara folio, lasu la kremon malvarmi ĝin kaj sakaru ĝin en grandan bastonon dum la kunmeto, aŭ dismiru ĝin sur la biskvito/krusteca kaj metu ĝin en la frostujo.
16. Avelo biskvito: da avelo butero (irka 1/20- da butero komence) da aveloj da amandpudro da avelpudro da glacia sukero da maizena da natura jogurto da mielo da blankoj de ovo (1) da blankoj de ovo (2) da surkrustigata sukero. Preparu la avelo buteron: kuiru ĝin malfortepi antaŭe ĉi estas krakebli kaj preta al koloro ambara.
17. Lasu ĝin hejteti.
18. Roastu la avelojn je 150°C dum 15 minutoj, tiam lasu ĝin malvarmi ĝin kaj haku ĝin ĝenerale.
19. Aldonu la glacian sukron, la amandajn kaj avelpudrojn kaj la maizenon.
20. Aldonu la jogurton, la mielon kaj la blankojn de la ovo (1).
21. Suprenblovi la blankojn (2) en ne o kun la surkrustigata sukero.
22. Aldonu la merengon al la antaŭa miksaĵo zorgeme miksi kun la marizo.
23. Prenu kvaronon de ĉi tiu miksaĵo kaj enigu ĝin en la avelo butero.
24. Poste, reveru ĝin en la restantan preparon kaj miksi zorgeme.
25. Distribuzigu la biskviton sur pladon kovritan per bakpapero (la biskvito devas esti iom pli granda ol la buka muldilo).
26. Bakigu ĝin en la antaŭa varmigita forno je 165°C dum 12 ĝis 15 minutoj.
27. Krusteca praliné: da okolado azelia da avelo praliné da maiza floka oĝi Fandigu la okoladon, tiam aldonu la praliné kaj la maizajn floka ojn.
28. Tranu la malvarmigita avelo biskviton al la ĝusta grandeco.
29. Distribuzigu la krustecan sur la biskvito, tiam kristaligu ĝin en la fridujon aŭ frostujo ĉi la kunmeto.
30. Avelo praliné mousse & tonka: da tuta lakto da tuta likva kremo da flavaj ovoj da sukero da elatenon da avelo praliné 1/3 da tonka fabo da tuta likva kremo por suprenblovi ĝin al la mkremo. Rehidratigu la elatenon en bovlo da malvarma akvo.
31. Varmigu la lakton kaj la kremon kun la tonka fabo.
32. Miksu la flavajn ovojn kun la sukero.
33. Veru la lakton super ĝin miksante bone, tiam reveru ĝin en la kaserolon.
34. Kuiri ĝin je 85°C en konstanta miksado.
35. Poste, aldonu la rehidratigita kaj bone premita elatenon, tiam la praliné.
36. Lasu la anglan kremon malvarmi ĝin je 35°C.
37. Suprenblovi la likvan kremon en sufiĉe firma al la mkremo.
38. Enkorporu ĝin zorgeme en la anglan kremon, tiam tuj iru al la kunmeto.
39. Kunmeto: Veru duonon de la mousse en la muldilon kovritan per gitarpapero.
40. Aldonu la enmeton (ĉi post kelkaj horoj, ĉi estos malfacile manipulebla, tio estas normala).

41. Kovru per mousse.
42. Finitu per aldono de la biskvito kaj la krusteca.
43. Metu en la frostujo is plena frostilo.
44. Glazura toni ita avelo: da lakto okolado kun 46% kakao da ne trala oleo kiel vinbersemo da hakitaj aveloj Kelke da aveloj por la ornamado Fandigu la okoladon malrapide, tiam aldonu la oleo kaj la hakitaj aveloj.
45. Kiam la glado estas irka e 35°C, elmuldi la bukon kaj meti in sur kradon (metita super ujo por kolekti la troan gladon).
46. Veru la gladon super.
47. Ornamu per aveloj, tiam lasu descongeli en la fridujo minimum 3 is 4 horoj kaj tiam uu!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)