

Re torto kun pekanoj & lakto okolado

Ingrédients

- 375g da faruno T55
- 7g da salo
- 185g da akvo
- 50g da butero
- 200g da buterpasto
- 75g da lakto
- 15g da ovo
- 10g da sukero
- 5g da maizeno
- 40g da laka okolado Jivara (40% kakao)
- 50g da pomata butero
- 50g da glazura sukero
- 50g da pekan-nuksa pulvoro
- 5g da faruno
- 1 ovo
- 40g da laka okolado
- 25g da pekan-nuksoj
- 1 ovo kaj iom da kremo por glazurado

Préparation

1. Dua kuko por i tiu epifanio 2022, i-foje reviziita ar i estas plenigita kun frangipano el lakta okolado kaj pekan-nukso.
2. La recepto ne estas pli komplika ol klasika frangipano, oni simple aldonas okoladon al la kremo kaj anstata igas la migdalon per la pekan-nukso.
3. Se vi deziras ankora pli okoladan kukon, vi povas fari kakaopaston per anstata igo de eta volumo de faruno per nesukera kakaopulvoro.
4. Fine, se vi ne havas tempon fari vian propran folio-paston, vi povas a eti du el pura butero komerce kaj fari nur la pleniga on!
5. Ekipa o: Vipurilo Rulilo por pastecado Perfotita pleto Ingredienco: Mi uzis pekan-nuksojn Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato en la tuta retejo (ne afiliita).
6. Mi uzis Jivara- okoladon de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (afiliita).
7. Preparotempo: 1h30, multaj ripozoj kaj 40 minutoj da kuiradoPor kuko de irka 25cm de diametro: La folio-pasto: da faruno T55 da salo da akvo da butero da buterpasto Kun i tiuj kvantoj vi havos sufi e por fari 2 kukojn.
8. Vi povas kompreneble frostigi pastlomon por estonta uzo.
9. Fandu la da butero.
10. Miksi in kun la akvo, tiam aldonu la salon kaj la farunon.
11. Knedu malrapide dum 2 is 3 minutoj, poste formu globon, metu in en malgranda rektangulo kaj malvarmigu in dum minimume 45 minutoj.
12. Post la malvarmigo en fridujo, prilaboru la buteron per rulilo (la celo estas absolute ne fari in pomado, sed pli doni al i elastan konsiston, tiel ke i ne fendi u.
13. Por tio, batu sur la buteron per la rulilo, tiam faldu in kaj rekomencu is akirado de la usta konsisto) kaj poste metu in en folion de sulfitpapero faldita kvadrato.
14. Sekve, etendu la paston en rektangulo samlar a kaj trioble pli longa ol la butero.

15. Metu la buteron meze.
16. Faldu la paston por kovri la buteron.
17. Turnu la paston kvaronon da turno, tiam platigu la supro kaj fundo por ke la pasto ne deformi u dum etendo.
18. Etendu la paston en grandan rektangulon.
19. Faldu la paston kiel sur la suba foto: faldu grandan parton de la pasto de supre malsupren, kaj etan parton de malsupro supren.
20. La du partoj ne devas transkro i i.
21. Refoje faldu la paston en du: Turnu la paston kvaronon da turno, tiam rekomencu saman procedon (etendu, faldu).
22. Vi faris duoblajn du fojojn.
23. Tiam, involvu la paston en platan folion kaj metu in en fridujon dum 3 is 45 minutoj (se necese, se la pasto varmigas tro rapide, vi povas malvarmigi in inter iu duoblo).
24. Post la ripozo, ripetu saman procezon: sekvu duoblon duoble, tiam metu la paston en fridujon almena 30 minutojn.
25. La krem-pasto: da lakto da ovo da sukero da maizeno da lakaokolado Jivara (40% kakao) Hejtigu la lakton.
26. Vipu la ovon kun la sukero kaj la maizeno.
27. Ver u la varman lakton super, tiam re utu ion en la kaserolon kaj diku in sur malmola varmilo konstante miksante.
28. Metu la kremon sur laokoladon, bone miksi, tiam involvu la kremon en kontakto kaj malvarmigu en la fridujo.
29. La pecan-krempasto: da pomata butero da glazura sukero da pekan-nuksa pulvoro da faruno 1 ovo Miksu la pomatan buteron kun la glazura sukero.
30. Poste aldonu la pekan-pulvoron, tiam la farunon, kaj finfine la ovon.
31. La frangipano: da lakaokolado da pekan-nuksoj Etendu la krem-paston per vipurilo, tiam miksi la krem-paston kaj la pecan-kremon.
32. Poste aldonu la pikitajn pekanojn kajokoladon.
33. La muntado kaj kuirado: 1 ovo kaj iom da kremo por glazurado Tondru vian folio-paston en 4 egalajn pecojn.
34. Se vi faras nur unu kukon, vi povas frostigi du el la pecojn.
35. Etendu unu el la du pastoj tiel ke vi povu tondi rondon de irka 25cm de diametro.
36. Etendu la frangipanon super la pasto, lasante irka 2cm libera irka la rando.
37. Aldonu la "fève" en i tiu momento enpu ante in en la kremon.
38. Etendu tre malmulte da akvo sur la irka a o de la pasto (por ke la dua ali u al la unua).
39. Etendu la duan paston, tiam kovru la frangipanon.
40. Pressu malpeze sur la irka a o por ke la du pastoj ali u unu al alia kaj ke ne estu fu o dum kuirado.
41. Tondru la paston per tre akrigita tran ilo a trancilo por akiri rondon.
42. Metu la kukon en la fridujon dum minimume 1h30 (vi povas forlasi in la tutan nokton).
43. Tiam, renversu la kukon, tiam glazuru in unuafoje per la batita ovo kun guto da kremo (rimedante observi bone etendi la glazuron kaj ne lasi in flui sur la flankoj de la kuko, kiu malhelpus la foliigon disvolvi i dum kuirado).
44. Malvarmigu in en la fridujon dum 30 minutoj.

45. Poste, glazuru in denove kaj malvarmigu in denove en la fridujon dum 30 minutoj.
46. Finfine, grati in per la klingo de tran ilo la a nomada desegno.
47. Trapiku in en 3 a okojn sur la surfaco de la kuko por ke la vaporo povu eliri dum kuirado kaj ke la kuko ne eksplodu.
48. Bake in en la anta varmigita forno je 180°C dum 35 is 40 minutoj, tiam lasu malvarmeti i sur krado kaj bonapetiton!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com