

Re torta o kun frangipano (migdaloj a ½aveloj)

Ingrédients

- 375g da faruno T55
- 7g da salo
- 185g da akvo
- 50g da butero
- 200g da tourage-butero
- 70g da lakto
- 15g da ovo
- 15g da sukero
- 8g da maizeno
- 50g da butero pomadita
- 50g da sukera pulvoro
- 50g da avelpodoro
- 10g da faruno
- 1 ovo
- 1 ovo kaj iom da kremo por la doradzo

Préparation

1. Unua recepto de galeeto de la jaro, mi komencas kun la granda klasika o: la frangipano!
2. Mi uzis avelpodoron, sed la recepto estas identa sendepende de sekfrukto, kiun vi uzas, do vi povas anstata iĝi la avelon per migdalo, pistako, pekano.
3. Se vi volas pli intensan guston, vi povas e ½aldoni kulereton de sekfruktopureo en vian kremon de pastista o.
4. Al viaj pastiloj!
5. Iloj: vipo Rullilo por bakado Perforta telero Ingrediencoj: Mi uzis avelpodoron Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato en la tuta retejo (ne ali ita).
6. Mi uzis vanilon Norohy de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (ali ita).
7. Preparotempo: 1h30, multe da ripozo kaj 40 minutoj de kuirado Por galeeto de irka ½25cm de diametro: La fe ita pasto: da faruno T55 da salo da akvo da butero da tourage-butero Kun i tiuj kvantoj vi havos sufi e por fari aleetojn.
8. Vi povas kompreneble frosti pastobulojn por estonta uzo.
9. Fandigu la de butero.
10. Miksi in kun la akvo, poste aldoni la salon kaj la farunon.
11. Kneadu je malalta rapideco dum 2 is 3 minutoj, poste formu pilkon, etendi in en malgrandan rektangulon kaj metu i en la fridujon dum almena ¼45 minutoj.
12. Post la ripozo en la fridujo, laboru la buteron per pasttrulo (la celo ne estas fari in pomado, sed pli doni al i elastan teksturon, kiu ne rompi as.
13. Por i tio, frapu la buteron per la rulo, poste faldi in kaj ripetu is atingi la ustan teksturon) kaj poste etendi in en faldita bakplipapero kvadrato.
14. Tiam, disetendi la akvopa tejon en rektangulon kun la sama lar o kaj trioble pli longa ol la butero.
15. Metu la buteron en la mezo.
16. Falde la paston tiel ke i kovras la buteron.
17. Turnu la paston kvaronon de turno, tiam platigi la supron kaj malsupron por ke la pasto ne misformi as dum disetendado.

18. Disetendi la paston en grandan rektangulon.
19. Falde la paston kiel montrite en la bildo sube: klinu grandan parton de la pasto de supre malsupren, kaj malgrandan parton de malsupre supren.
20. La du partoj ne devas interkovri.
21. Denove faldi la paston du: Turnu la paston kvaronon de turno, tiam ripeti la saman proceson (disetendu, faldi).
22. Vi faris duoblajn turnojn.
23. En ĉi tiu momento, envolvu la paston en plastan filmon kaj metu ĝin en la fridujo dum 3 ĝis 45 minutoj (se necese, se la pasto varmigas tro rapide, vi povas iomete fridigi ĝin inter ĉiu turno).
24. Post la ripozo, ripeti la saman proceson: faru duoblajn turnojn, tiam metu la paston en la fridujo dum almenaŭ 30 minutoj.
25. La pastista krema o: da lakto da ovo da sukero da maizeno $\frac{1}{2}$ vanilo Hejtigu la lakton kun la vanilo.
26. Vipu la ovon kun la sukero kaj la maizeno.
27. Veru la varman lakton sur ĝin, poste reenveru ĝin en la kaserolon kaj diki ĝin per meza varmeco, konstante miksan.
28. Kovru la kremon kun plasto tute kaj malvarmigu ĝin en la fridujo.
29. La avelkremo: da butero pomadita da sukera pulvoro da avelpodoro da faruno 1 ovo Miksi la buteron pomadite kun la sukera pulvoro.
30. Poste, aldoni la avelpodoron, tiam la farunon kaj fini kun la ovo.
31. La frangipano: Malstreĉu la pastistan kremon per vipilo, tiam miksi la pastistan kremon kaj la avelkremo.
32. La muntado kaj kuirado: 1 ovo kaj iom da kremo por la doradzo Dividi vian feditan paston en 4 egalajn pecojn.
33. Se vi faras nur unu galeeton, vi povas frosti du el la pecoj.
34. Disetendi unu el la du pastoj tiel, ke vi povas detale skizi cirklojn de ĉirkaŭ 25cm de diametro.
35. Disetendi la frangipano sur la pasto, lasante ĉirkaŭ 2cm de libera spaco ĉirkaŭe.
36. Aldoni la fabenon ĉi tiu momento ĉu antaŭ ĝin en la kremon.
37. Disetendi malmulton de akvo sur la rando de la pasto (por ke la dua algluiĝu al la unua).
38. Disetendi la duan paston, tiam kovri la frangipanon kun ĝi.
39. Malpeze premu sur la rando por ke la du pastoj adheras inter si kaj ne estu elfluigo dum kuirado.
40. Tranĉi la paston per akra tranĉilo aŭ $\frac{1}{2}$ tranĉilo por havi cirklojn.
41. Metu la galeeton en la fridujo dum almenaŭ 30 (vi povas lasi ĝin la tutan nokton).
42. Poste, renversi la galeeton, tiam brili ĝin unufoje per la miksa o de batita ovo kaj pika o de kremo (atentu disdoni la doradzo kaj ne lasi ĝin fali sur la flankojn de la galeeto, ĉar tio malhelpus la fluitadon disetendi ĝin dum kuirado).
43. Metu ĝin en la fridujo dum 30 minutoj.
44. Poste, briligu ĝin denove kaj revenigu ĝin al la fridujo dum 30 minutoj.
45. Fine, kavigru ĝin kun la klingo de tranĉilo la $\frac{1}{2}$ dezirata desegno.
46. Trui ĝin en 3 aŭ 4 lokoj sur la supro de la galeeto por ke la vaporo povu eliri kaj ke la galeeto ne eksplodu.
47. Metu ĝin en la antaŭhejita forno je 180°C dum 35 ĝis 40 minutoj, tiam lasu ĝin iom malvarmi ĉi sur krado kaj ĉu ĝin!