

Vanila kaj pekana nukso arloto

Ingrédients

- 500g da pekaj nuksoj
- 300g da sukero
- 50g da akvo
- 60g da tuta lakto
- 60g da tuta likvida kremo
- 25g da ovflavo
- 10g da kristala sukero
- 45g da lakta okolado
- 65g da peka pralino
- 150g da ovoblanĉoj (irka 5 blankoj)
- 150g da sukero
- 100g da ovflavoj (irka 6 flavoj)
- 130g da faruno
- 40g da sukero
- 50g da akvo
- 7g da vanila aromo
- 45g da peka pralino
- 30g de Jivara a okolado de lakto 40%
- 40g da kraketigitaj krep eloj
- 2g de elateno
- 45g da tuta lakto
- 10g da tuta likvida kremo (1)
- 1 vanila guo
- 10g da sukero (1)
- 15g da ovflavoj
- 5g da sukero (2)
- 200g da tuta likvida kremo
- 20g da sukero
- 1 kulero da vanila aromo
- 30g da a mo

Préparation

1. Kaj jen la recepto de la kuko pretigita por la 30 jaroj de mia edzo kaj kies gustojn li elektis, vanila pekana arloto!
2. Ni do evidente retrovas po itan biskvitan kuleron en kartmu elo, vanila a mo sed anka kruspremita o kaj kremo kun peka pralino.
3. Fine, kiel fini on, mi realigis vanilan sabajon, kiun mi karameligis la la maniero de krambri leo por ekstra dozo de delikateco Vi povas kompreneble prepari la peka pralino multajn tagojn/semajnojn anta e por pari tempon, i bone konservi as en fermita ujo e ambra temperaturo.
4. Rimedoj: Frustilo Perforita pleto Sakoj por pastoprezenta o Dusilo 10mm Cirklo de 20cm Ingrediencoj: Mi uzis la pekan nuksojn Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afilita).
5. Mi uzis la okoladon Bahibé de Valrhona kaj la vanilan aromo kaj la vanilajn guojn Norohy: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
6. Tigli la pekajn nuksojn en la forno anta varmigita al 150°C dum 15 minutoj.
7. Dume, preparu la karameln kun la sukero kaj la akvo.
8. Kiam i estas bele ora, veru in sur la pekajn nuksojn, aldonu la floral salon kaj lasu kristali i.
9. Kiam la karamelo estas malvarma kaj malmola, miksu ion is la obtino de glata pralinio.

10. Varmigu la lakton kun la kremo.
11. Fustu la ovflavojn kun la sukero.
12. Ver u la varmajn likva ojn supre dum bone miksan te, poste remetu ĝin en la kaserolon kaj kuiru ĝin, tio estas ĉe 85°C.
13. Ver u la angla kremo tiel obtenita sur la ĉokolado kaj la pralino kaj trairu la kremo per enmiksi ilo.
14. Filmu la kremo ĉe kontakto kaj lasu ĝin tute malvarmi ĝi en la fridujo.
15. Monte la ovoblankojn en ne ŝanĝon, poste stre u ilin kun la sukero.
16. Kiam vi havas bone firman kaj brilantan meringon, aldonu la ovflavojn kaj fustu kelkajn sekundojn por enkorpi ilin.
17. Poste delikate aldonu, ekzemple, la kribratan farunon.
18. Mettu la paston en sakon kun likso de 1 cm da diametro.
19. Pochezu 2 cirklojn de 20 ĝis 22 cm da diametro, kaj du kartmu elojn de 6 cm da alto, tiel ebla faru la rondon de via entremetso cirklo.
20. Polvori u la biskvitojn kun glazura sukero.
21. Enfornu dum ĉirkaŭ 10 minutoj ĉe 180°C, la biskvitoj devas esti kuiritaj sed ankoraŭ bone molaj.
22. Ligi u ilin delikate de la bakpapero.
23. Mettu vian entremetso cirklojn sur vian servoplaton aŭ ĉi tiu kartono, poste mettu la kartmu elojn tute ĉirkaŭe, ne hezitante bone strikteni la biskvitojn ĉe la kuniga punkto, por eviti likon.
24. Mettu ĉe la fundo unu el la biskvitcirklojn, redikontante ĝin se necese por ke ĝi estu ĉe la ĝusta dimensio.
25. Miksu ĉi tiujn ingrediencojn en malgranda kaserolo kaj portu al bolpunkto.
26. Imbibu delikate la biskvitan kuleron kiu konsistas la bazon de la ĉirkloto por rezervu la reston por la muntado.
27. Fandu la ĉokoladon, poste aldonu la pralino kaj etendi la kruspremadon sur la bazo de la kuko.
28. Rehidratu la ĉirklaton en malvarma akvopelvo.
29. Varmigu la lakton kun la kremo (1), la vanilaj grajnoj kaj la sukero (1).
30. Fustu la ovflavojn kun la sukero (2).
31. Ver u la varman likva on supre, poste remetu ĝin en la kaserolon kaj kuiru konstante movante ĝin ĉe 83°C.
32. Aldonu la rehidratitan kaj bone premita ĉirklaton.
33. Lasu malvarmi ĝin ĉe 30°C, poste monte al likvida kremo ĉi tiu (ne tro firma, alie ĝi estos pli malfacila al enkorpi).
34. Delikate aldonu ĝin al la vanil angla kremo, poste pasu ĝin al la muntado.
35. Muntado: QS de peka pralino Etendi duono de la peka kremo sur la kristali ĉirklaton kruspremadon.
36. Aldonu duonon de la ĉirklato.
37. Kovru kun la dua biskvita kulero, imbibu ĝin kun vanila siropo kaj aldonu la reston de la peka kremo.
38. Fini u aldonante la restantaj vanilajn ĉirklatojn kaj iom da peka pralino.
39. Metu ĝin en la fridujon aŭ frostujon ĉi tiu plena preno.
40. Fustu la ovflavon kun la sukero kaj la vanilo.
41. Mettu la miksa on sur banmarion kaj fustu ĝin ĉi tiu atingas la temperaturon de 70°C ĉirkaŭe.
42. La miksa o blanka kaj ĉirklato.
43. Lasu malvarmeti ĝin, poste monte la likvida kremo ĉi tiu, kaj aldonu ĝin al la antaŭa miksa o.
44. Etendi tre litan tavolon da sabajono sur la ĉirklaton forprenitan, mettu ĝin en la fridujon post kelkaj minutoj,

poste polvofigu kun aŭsukero kaj karameligi helpe de gasbrulilo antaŭ ol vi gustumi!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com