

okolada kuko la sablaj rozoj (kun Komuntu de Valrhona)

Ingrédients

- 90g da mola butero
- 115g da granulita sukero
- 1 ebentasa kulero de solvebla kafo
- 2 grandaj ovoj
- 70g da migdalpulvoro
- 145g daokolado
- 70g da faruno
- 5g da bakpulvoro
- 15g da kakaopulvoro
- 75g da plene likva kremo
- 145g da plena lakto
- 35g da stangetaj migdaloj
- 25g da nigraokolado
- 35g da migdala pureo
- 15g da stangetaj migdaloj
- 25g da dentelaj krespoj
- 250g da nigraokolado
- 60g da ne trala oleo tipo vinbersema
- 95g da sukero
- 60g da stangetaj migdaloj
- 5g da butero
- 20g da maizflokoj
- 70g daokolado
- 10g da krisaj perloj

Préparation

1. Anta kelkaj monatoj, mi havis laojon esti kontaktita de Valrhona por esti parto de la grupo de personoj, kiuj elektos la novanokoladon speciale kreitan por celebri la 100 jarojn de la marko: post diversaj vo donaj etapo por la nomo, la vida o kaj kompreneble laokolado mem, mi povis malkovri laokoladon Komuntu, nigraokolado je 80% kakao, kiun mi uzis por realigi recepton: kompreneble kuko!
2. Kuko tamen iom kompleksa por la okazo, kun tre krispa teksturo danke al la enmeti o kaj la ornama o en sabloroso.
3. Se vi volas plue malkovri i tiunokoladon, tio trovi as i tie; se vi volas gustumi i tiunokoladon, la ligilo por mendi kun rabat-kodo estas tuj sube; alie, vi nur devas ekmalsuprenruli por la recepto!
4. Ilaro: Kuk imo Ingrediencoj: Laokolado Komuntu, kiun vi povas mendi i tie, kun 20% rabato kun la kodo ILETAITUGATEAU + la receptolibro de la 100 jaroj de Valrhona ofertita por iu mendo superanta 60 anta la 2-an de oktobro.
5. Preparada tempo: 1 horo + 1 horo de baki o + minimumo 3 horoj de ripozo/kristali o Por kuko de 20cm — 6 is 8 personoj: Laokolada kaj migdala kuko: da mola butero Stipo da salo da granulita sukero La elo de 1/2 citrono 1 ebentasa kulero de solvebla kafo randaj ovoj da migdalpulvoro daokolado da faruno da bakpulvoro da kakaopulvoro da plene likva kremo da plena lakto da stangetaj migdaloj Miksu la krembuteron kun la salo, la sukero, la citronsen elita o kaj la solvebla kafo.
6. Aldonu la ovojn unu post la alia, batan post iu aldono.
7. Enmetu la migdalan pulvoron, poste la fanditanokoladon.
8. Kridetu la farunon, la bakpulvoron kaj la kakao-pulvoron, poste aldonu ilin al la anta a miksa o.
9. Finu per enmetado de la kremo, la lakto, kaj la migdaloj.

10. Versu en la anticipe grezita kuk imo kun enmeti o, poste fornigu en la anta varmigita forno e 165°C dum 1 horo da baki o.
11. Elprenu de la forno, lasu malvarmi i kelkajn minutojn, poste forprenu la enmetan tubon kaj demet imu la kukon sur kradon.
12. Krispa enmeti o el migdaloj kaj okolado: da nigra okolado da migdala pureo da stangetaj migdaloj da dentelaj krespoj Fandu la okoladon, poste aldonu la migdalan pureon.
13. Enmetu la dispremitajn dentelo-krespojn, poste plenigu la kukon per la krispa o kaj lasu kristali i.
14. okolada glazuro: da nigra okolado da ne trala oleo tipo vinbersema Fandu la okoladon, poste aldonu la oleon.
15. Kiam la glazuro estas e 35°C, versu in sur la kukon metita sur krado, poste lasu kristali i.
16. Sablaj rozoj: da akvo da sukero da stangetaj migdaloj da butero da maizflokoj da okolado da krisaj perloj Boligu la akvon kaj la sukeron.
17. Plon u la migdalojn enen dum 2 minutoj, poste eldrainu ilin.
18. Etendu ilin sur peco da sulfura papero, poste fornigu en la anta varmigita forno e 180°C dum 10 minutoj, remuante meze de la baki o.
19. Elirinte de la forno, aldonu la buteron kaj miksu.
20. Lasi malvarmi i, poste aldonu la tempereitan okoladon.
21. Formu malgrandajn promontorojn sur peco da sulfura papero, tiam aldonu krispajn perlojn sur ilin.
22. Kiam la sablaj rozoj kristali is, metu ilin sur la kukon.