

Tropézienaj kukoj kun pekanoj, vanilo kaj kukurbo - Haloveno

Ingrédients

- 500g da pecan-nuksoj
- 300g da sukero
- 50g da akvo
- 15g de fre a fermento
- 180g da tutaj lakto
- 600g da tritika faruno (a tipo T45)
- 60g da sukero
- 10g da salo
- 2 ovoj
- 150g da butternut-pureo
- 160g da butero
- 150g de tutaj lakto
- 200g da tuta likva kremo (1)
- 3 ovoj
- 2 ovflavoj
- 100g da sukero
- 60g da maizena
- 50g da pecan-pureo
- 1 vaniligeto
- 400g de tuta likva kremo je 35% (2)

Préparation

1. Jen mi revenas kun recepto por etaj tre a tunaj tropazianoj!
2. Butternut-brio oj en formo de kukurbo, plenigitaj per vanil-pecana kremo o, kiuj faros belan efikon sur via Haloven-tablo a por ajna alia okazo en la sekvaj semajnoj Kompreneble, vi povas anstata igi la butternut-on per kukurbo a Hokaido-kukurbo, se vi preferas, aldoni spicojn (speculoos, zingibro, muskato).
3.), do adapti la recepton la via gusto!
4. Materialo: Pastroroboto Kirlilo Tru-plateto Kornetoj Ingrediencoj: Mi uzis la acersiropon, la pecan-pureon kaj la pecan-nuksojn de Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afiliita).
5. Mi uzis la vanilon Norohy de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afiliita).
6. Preparotempo: 1h30 + 15 minutoj da bakado Por dekduo da mini-tropazianoj: Pecan-pralina o: da pecan-nuksoj da sukero da akvo Pizo da mara salo Roastu la pecan-nuksojn en forno anta varmigita al 150°C dum 15 minutoj.
7. Dumtempe, preparu la karamelon kun la sukero kaj la akvo.
8. Kiam i estas ora, ver u in sur la pecan-nuksoj, aldonu la maran salon kaj lasu kristali i.
9. Kiam la karamelo estas malvarma kaj malmola, miksu ion is glata pralina o.
10. Kukurba brio o: de fre a fermento da tutaj lakto da tritika faruno (a tipo T45) da sukero da salo 2 ovoj da butternut-pureo da butero Metu la dispecigitan fermenton e la fundo de la ujo de la roboto kun hoko.
11. Aldonu la lakton iomete varmeta, poste kovru kun la faruno.
12. Aldonu la ovojn, la sukeron kaj la salon.
13. Kneadu dum kelkaj minutoj, is la pasto malfiksi as de la muroj kaj estas bone homogena.
14. Aldonu la malvarman butternut-pureon (por la pureo, vaporkuiri butternut-kubojn, bone dreni ilin, poste miksi ilin kaj preni), kaj kneadu denove is la pasto malfiksi as de la muroj de la pelvo.

15. Aldonu la buteron tran itan en malgrandajn pecojn kaj kneadu dum almena 10 is 15 minutoj, la pasto denove devas malfiksi i de la muroj kaj esti bone elastika.
16. Kovru la paston kaj lasu in ripozi 30 minutojn e ambra temperaturo.
17. Poste, metu in en la fridujon dum almena 3 horoj, se eble dum la nokto.
18. La sekvan tagon, dividu la paston en 12 egalaj buloj.
19. Envindu nuron irka iu pastobulo sen stre i ar la pasto ankora pligrandi os anta kaj dum la bakado.
20. Lasu la brio ojn levi i dum unu horo, kaj poste lakigu la brio ojn per broso kaj batita ovo.
21. Enmetu en la anta varmigita forno e 190°C dum 15 minutoj da bakado, poste lasu malvarmi i sur stango.
22. Vanil-pecana kremo: de tutaj lakto da tuta likva kremo (1) 3 ovoj 2 ovflavoj da sukero da maizena da pecan-pureo 1 vaniligeto de tuta likva kremo je 35% (2) Hejtigu la lakton kaj la kremon (1) kun la grajnoj de la vaniligeto.
23. Frapu la ovojn, la ovflavojn kaj la sukeron, poste aldonu la maizenon.
24. Ver u la varman likva on sur la ovoj bone miksante, kaj poste resendigu ion al la kaserolo.
25. Kuiru je meza varmeco kaj densi u konstante miksante, poste forprenu de la fajro kaj aldonu la pecan-pureon.
26. Kovru per filmo kaj malvarmigu tute en la fridujo.
27. Kiam la norna kremo estas malvarma, batu la likvan kremon (2) en ne tro firma aumkremo, kaj delikate aldonu in al la norna kremo.
28. Versxi la diplomatan kremon en korneto kaj komencu la muntadon.
29. La muntado: irka tridek pecan-nuksoj Acersiropo Pecan-pralina o Pudra sukero Tran u la brio ojn duonon la dike.
30. Ver u iom da acersiropo sur la brio bazon, etendu per broso.
31. Pochu diplomatan kremon, poste aldonu pecan-pralina on en la centro.
32. Aldonu kelkajn pecetojn de pecan-nuksoj, kaj poste kovru per kremo.
33. Metu la " apelon" de la brio oj, kaj tran u pecan-nuksojn en du por fari la voston de la kukurbo.
34. Lasu la brio ojn ripozi dum almena unu horo en la fridujo, poste uu!