

Tropézienaj peka oj, vanilo & kukurbo - Haloveneno

Ingrédients

- 500g pekanaj nuksoj
- 300g sukero
- 50g akvo
- 15g fre a fe o
- 180g tuta lakto
- 600g grufara faruno (a ŝT45)
- 60g sukero
- 10g salo
- 2 ovoj
- 150g butternut-pureo
- 160g butero
- 150g tuta lakto
- 200g tuta likva kremo (1)
- 3 ovoj
- 2 ovflavoj
- 100g sukero
- 60g maizeno
- 50g pekana pureo
- 1 vanila podo
- 400g tuta likva kremo je 35% (2)

Préparation

1. Jen mi revenis kun recepto de etaj a tuneaj tropikaj tortoj!
2. Briokoj kun butternut formitaj kiel kukurboj, plenigitaj per vanila kaj pekana kremo, kiuj faros belan efikon sur via Halovenotablo a ŝpor ajna okazo en la venontaj semajnoj ŝVi kompreneble povas anstata igi la butternut-on per kukurbo a ŝkukumoduo se vi preferas, aldoni spicojn (spekulon, zingibro, muskato).
3.), resume adapti la recepton al via gusto!
4. Materialo: Pastroroboto Batilo Perforita plato Plezurigaj saketoj Ingrediencoj: Mi uzis la acersiropo, la pekanan pureon kaj la pekanajn nuksojn Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afilita).
5. Mi uzis la vahilan Norohy de Valrhon: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
6. Ro tu la pekanajn nuksojn en la forno anta hejtita je 150°C dum 15 minutoj.
7. Dume, preparu la karamelon kun la sukero kaj akvo.
8. Kiam i estas bone ora, ver u in sur la pekanajn nuksojn, aldonu la salifloron kaj lasu kristali i.
9. Kiam la karamelo estas malvarma kaj malmola, miksu ion is akiro de glata pralino.
10. Kriu la fre an fe on e la fundo de la robotujo provizita per hoko.
11. Aldonu la iomete varman lakton, kaj kovru per la faruno.
12. Aldonu la ovoj, la sukeron kaj la salon.
13. Knenu kelkajn minutojn, is la pasto malglui as de la muroj kaj estas bone homogena.
14. Aldonu la malvarman butternut-pureon (por la pureo, kuiru butternut-kubetojn vaporkuirado, bone drenu ilin, tiam miksu ilin kaj elprenu), kaj knenu denove is la pasto malglui as de la bovlo-muroj.
15. Aldonu la buteron tran itan en malgrandajn pecojn kaj knenu dum almena ŝ10 is 15 minutoj, la pasto denove devas malglui i de la muroj kaj esti bone elasta.
16. Kovru la paston kaj lasu ripozi 30 minutojn e ambra temperaturo.

17. Poste, metu in en la fridujon dum almena ŝ3 horoj, se eble nokto.
18. La sekvan tagon, dividi la paston en 12 egalajn bulojn.
19. Volvu nuron irka ŝiu pastobulo sen strei ar la pasto ankora ŝlevi os anta ŝkaj dum la kuirado.
20. Lasu la brikojn kreski dum malgranda horo, tiam glazuru la brikojn per broseto kaj batita ovo.
21. Enfornigu en la forno anta hejtita je 190°C dum 15 minutoj de kuirado, tiam lasu malvarmi i sur grilleto.
22. Varmigu la lakton kaj la kremon (1) kun la grenoj de la vanila podo.
23. Frapetu la ovojn, la ovflavojn kaj la sukeron, tiam aldonu la maizenon.
24. Veru la varman likva on sur la ovoj bone miksi ante, tiam re-verse ion en la kaserolon.
25. Densigu je meza fajro sen ese movi ante, tiam forprenu de la fajro kaj aldonu la pekanan pureon.
26. Kosmetiku en la kontakto kaj malvarmigu tute en la fridujo.
27. Kiam la kremopatisa estas malvarma, batu la likvan kremon (2) en ne tro forta a mkremo, kaj aldonu in delikate al la kremopatisa.
28. Veru la diplomatan kremon en po on kaj iru al la muntado.
29. La muntado: Trideko da pekanaj nuksoj Acero siropo Pekanaj pralinoj Pulvora sukero Tranu la brikojn en du sur la dikeco.
30. Veru iom da acero siropo sur la bazo de la brikoj, disvastigu per broseto.
31. Postu la diplomatkremon, tiam aldonu pekanan pralinon centron.
32. Aldonu kelkajn pecetojn da pekanaj nuksoj, tiam kovru per kremo.
33. Metu la "apon" de la brikoj, kaj tranu pekanajn nuksojn en du por realigi la kukurban voston.
34. Lasu la brikojn ripozi dum minimume unu horo en la fridujo, tiam uu!