

Speculoos-buko, vanilo & okolado

Ingrédients

- 65g spekuloa pasto
- 65g lakto okolado
- 15g ne tra mielo, kiel akacio
- 20g butero
- 50g faruno T55
- 35g butero
- 35g tute ovo
- 70g blankaj ovoj
- 60g flavaj ovoj
- 45g sukero
- 125g spekulooj
- 45g butero
- 2.7g elatino
- 70g tuta lakto
- 15g maskarpono
- 1 vanilfrukti
- 15g sablosukero (1)
- 25g ovo flavaj
- 10g sablosukero (2)
- 300g plena likva kremo (je 30 a 35% grasa enhavo)
- 175g lakto okolado je 40%
- 50g spekuloo pasto
- 1 spekuloo biskvito

Préparation

1. Vanilo, okolado kaj spekuloo, jen la programo de la buko n°4 de ĉi tiu jaro!
2. Kontraste kun la aliaj bukoj, la enmeta o de ĉi tiu ne bezonas esti tute frostigita por la muntado ĉar temas pri rubbiskvito, do organizante vi povas fari ĉion en la sama tago se al vi konvenas (sed vi povas ankaŭ ĉerte prepari ĉin dum kelkaj tagoj kaj frostigi la diversajn partojn la bezone).
3. Fine, se iuj volas akcenti la spekulooan aspekton, vi povas aldoni iom da kanela pulvoro en la vanilan ĉaĵon.
Ilaro: Silikomart buko muldilo (mi uzis la muldilon sen dekoracia matrico) Termometro Viskilo Perforita pleto
Kuirsakoj Ingrediencoj : Mi uzis la spekulooan paston de Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afilia).
4. Mi uzis la vanilon Norohy & la okuladon Jivara de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilia).
5. Prepara tempo: 1h40 + 25 minutoj kuirado + frostigo/maldrigigo
Por buko de 25cm: Ganache spekuloo okolado kun lakto: likva kremo spekuloo pasto lakto okolado ne tra mielo, kiel akacio butero Varmigu la kremon kun la mielo.
6. Paralele, fandu la okuladon.
7. Aldonu la spekulooan paston.
8. Tiam, veru la varman kremon 3-foje sur la okulada-spekuloo miksa o, bone miksi post ĉiu aldono.
9. Kiam la ganache estas glata kaj brila, aldonu buteron en malgrandaj pecoj, kaj remiksi ĉi tiu estas tute enkorporita.
10. Filmu la ganache kaj lasu ĝin malvarmi i/kristali ĉi tute.
11. Eklrosa pastobiskvito: tuta lakto faruno T butero tute ovo blankaj ovoj flavaj ovoj sukero Bordu la lakton kaj

la buteron al bolpunkto.

12. Fora de la fajro, aldonu la farunon tuj dum bone miksan te per ligna kulero, tiam revenu la kazeolon al meza fajro por sekigi la paston (tio estas, movante ĝin sur la fajro dum kelkaj minutoj ĝis vi havas filmon sur la fundo de la kazeolo).
13. Transdonu la paston al la bol de la roboto provizita per la folio kaj komencu la manĝon ĝis la vaporo ek el la pasto.
14. Se vi ne havas roboton, vi povas movi uzante spatulon, ĝi simple prenos pli da tempo.
15. Poste aldonu la tute ovojn kaj la flavajn ovojn iom post iom ĝis vi havas homogenan paston.
16. Batu la blankajn ovojn ĝis ĉi tiu, tiam firmigu ilin kun la sukero ĝis ĝi estas tute dissolvita.
17. Aldonu kuleron da meringo al la ova pasto dum vigle miksi, tiam enkorporu la reston delikate per spatulo.
18. Etendu la paston sur pleto kovrita per bakamento aŭ per sulfura papero, formante rektangulon proksimume 30cm sur 25cm.
19. Bakigu la biskvitojn en la antaŭvarmigita forno je 180°C por 15 ĝis 20 minutoj (kontrolu la finon de la kuirado, la biskvito devas resti mola por povi ruli ĝin).
20. Lasu ĝin malvarmi ĝi.
21. Unufoje la biskvito estas malvarmigita, kaj la ganache havas kreman teksturon, etendu ĝin en maldika tavolo sur la biskvito.
22. Rulu la biskvitojn, tiam detaligu la flankojn por havi rulaĵon de 25cm longo.
23. Metu ĝin en la frostujojn por la tempodaŭro de prepari la aliajn elementojn.
24. Rekomponita spekuloo bazo: spekulooj butero Meltu la spekuloojn en pulvoron.
25. Aldonu la fanditan buteron kaj bone miksu, tiam etendu la miksaĵon en sulfura papero de la grandeco de via buko muldilo (do 24 x 7cm ĝi tie).
26. Malfermu la paperon, tiam bakigu en la antaŭvarmigita forno je 180° dum 10 minutoj.
27. Lasu ĝin tute malvarmi ĝi antaŭ ol movi la biskvitojn.
28. Vanila ĉi tiu:2.
29. elatino tuta lakto maskarpono1 vanilfrukti sablosukero (1) ovoflavaj sablosukero (2) plena likva kremo (je 30 aŭ 35% graso enhavo) Komencu per la angla kremo: metu la elatinon en bovon da tri malvarma akvo.
30. Bolivarmu la lakton, maskarponon, vanilgranojn kaj la sukron (1).
31. Fisku la ovoflavajn kun la sukero (2).
32. Veru super ĝi la duonon de la varmiga lakto dum bone agitante, tiam veru ĝin reen en la kazeolon.
33. Kuiru sur malalta fajro ĝis la temperaturo de 85°C estas atingita.
34. Aldonu la rehidratitan kaj premitan elatinon, tiam lasu la kremon malvarmi ĝi.
35. Batu la tute malvarman kremon ĝis vi havas malmolan ĉi tiu.
36. Kiam la angla kremo estas proksimume 30°C, aldonu malgrandan parton de la ĉi tiu kaj enkorporu ĝin vigle mikside.
37. Poste enkorporu delikate la ceteran ĉi tiu, zorgante ke la miksaĵo ne malleviĝu.
38. Irilon je la muntado.
39. Muntado: Veru duonon de la ĉi tiu en la buko muldilo.
40. Aldonu la rubiskvitojn kiel enmetitaĵo.
41. Ĝui ĝin kun la ĉi tiu, tiam finu kun la spekuloo biskvito.
42. Mete en frostujojn ĝis plena solidiĝo.
43. Okolado vojo ganache & spekuloo dekoracio: lakto okolado je 40%380ag plena likva kremo spekuloo

pasto1 spekuloo biskvito Fandu la lakto okoladon ban-marie a ŝnikrovilo, tre zorge.

44. Aldoni la spekuloo paston.

45. Varmigu duonon de la kremo kaj veru rasa datre sur la fanditan okoladon zorge mikside, por krei emulsion.

46. Aldoni la duan duonon de malvarma kremo, bone miksi, tiam protekti kontakti kun la surfaco kaj reteni en fridujo almena 36 horojn, pli bone dum tuta nokto.

47. Dismultmeisu la buko, metu ĝin sur via servo telero kaj lasu ĝin degeli i en fridujo almena 3 horojn.

48. Poste batu la ganache ĝis havi teksturon de malmola a mo.

49. Sakumas ĝin sur la buko, ornamas kun dispremita spekuloo, kaj fine ĝuu!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com