

Sankta Honoro-stila torto kun vanilo

Ingédients

- 100g da lakto
- 200g da kremo
- 1 vanilo-grajno
- 2g da gelateno
- 170g da okolado waina
- 80g da akvo
- 100g da sukero
- 3,5g da pektino
- 60g da pomadobutero
- 90g da sukerpulvoro
- 30g da migdalpulvoro
- 1 ovo
- 160g da faruno T55
- 50g da maizeno
- 65g da akvo
- 85g de plena lakto
- 2g da salo
- 2g da grajnasukero
- 60g da butero
- 80g da faruno
- 125g da tuta ovoĵ
- 250g de plena lakto
- 100g de tuta kremo
- 1 vanilo-grajno
- 55g da ovoĵflavoĵ
- 65g da sukero
- 30g da maizena
- 10g da butero

Préparation

1. Vanilo, vanilo kaj ankora Ŝanilo, jen la programo en ĉi tiu torto la *Šaint-Honoré*: ĉi estas trovebla en kremo, en namelaka kaj en ĉelo por ornamo ĉi an paston sed anka Ŝmalgrandajn ĉuojn. Ŝi tiu recepto estas farenda en du tagoj: la namelaka la anta an tagon, kaj se eble la komenco de la vanila ĉelo (inspirita de Cédric Grolet) kaj la ĉelo a pasto la anta an tagon anka Ŝse necese vi povas anka Ŝprepari la ĉuopaston por nur baki la sekvan tagon).

2. Al viaj ruliloj!

3. Materialo: Batoilo Pastrula rulilo Eta patelo (kurba) Perforita plato Kornetoj por pistilo Pistilo 18mm Pistilo 12mm Perforita tortoringo de Buyer 20cm Ingrediencoj: Mi uzis la vanilon Norony & la okoladon Waina de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (ali inta).

4. Mi uzis la migdalpulvoron Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% de rabato sur la tuta retejo (ne ali inta).

5. Tempo de preparado: 1h40 + ripozo + 50 minutoj en la forno Por torto de 20cm de diametro / 6 is 8 personoj: Namelaka waina: da lakto da kremo 1 vanilo-grajno da gelateno da okolado waina
Rehidratigu la gelatenon en malvarma akvo.

6. Boligu la lakton kun la granoj de la vanilo.

7. Aldonu la rehidratitan kaj elpremitan gelatenon.

8. Baku in sur la jam fandita okolado.

9. Aldonu la malvarman kremon kaj muelu per submer a miksilo por akiri tre glatan kremon.
10. Lasu kristali i dum tuta nokto en la fridujo.
11. Vanilo-elo: da akvo da sukero 3, da pektino Minimum 2 uzitaj vanilo-vojegoj Metu la akvon, da sukero kaj la uzitajn vanilo-vojegojn en kaserolo, kaj boligu.
12. Lasu infuzi dum almena 30 minutoj, is unu nokto se vi havas la tempon.
13. Poste, repostigu is legado, kaj aldonu la pektinon kaj la resta on de sukero anta e miksitan, miksante bone.
14. Lasu kuiri dum 1 is 2 minutoj.
15. Fora el la fajro, miksu la miksa on per underumita miksilo, kaj filtru in tra kribrilo por forigi la restajn vanilo-vojegojn kaj lasu malvarmi i.
16. Dol a pasto: da pomadobutero da sukerpulvoro da migdalpulvoro 1 ovo da faruno T55 da maizeno Miksu la pomadobuteron kun la sukerpulvoro, kaj la migdalpulvoro.
17. Kiam la miksa o estas homogena, aldonu la ovon, poste la farunon kaj la maizenon.
18. Miksu rapide por akiri homogena pilko, poste envolvu la paston kaj metu in en la fridujo por almena 1 horo.
19. Poste, evoluigu la paston sur 2mm dikeco.
20. Ofuntu ringon de 20cm de diametro.
21. Metu in en la fridujo dum almena 1 horo, a ŝen la frostujo dum almena 30 minutoj, poste meti en la anta hejtitan 170°C fornon por proksimume 20 minutoj de kuirado, la torto devus esti bone bronzita kiam elvenas el la forno.
22. uopasto: da akvo de plena lakto da salo da grajnasukero da butero da faruno da tuta ovo Boligu la lakton, la akvon, la salon, la sukeron kaj la buteron tran itan en pecoj.
23. Fora el la fajro, aldonu la farunon subite kaj bone miksu.
24. Reenmeti in sur la fajron kaj sekigu la paston, dum i konstante miksas, fajneta pelmeta deve esti formita e la fundo de la kaserolo.
25. Versu la pastejon en la roboto, a ŝen bovlo, kaj miksu per la folio de la roboto (a ŝpatelo) is la vaporo forlasas la paston tute.
26. Poste, aldonu la ovojn unu post unu bone miksante inter iu aldonado, por akiri tre homogena kaj fleksa maso.
27. Pulu malgrandajn uojn de irka 2cm de diametro sur folio kovritaj per bakpapero, poste senmanke aspergu ilin per icing sukero (i tenos pli rondan formon i-maniere).
28. Enmetu en la anta hejtitan 180°C fornon dum 20 is 25 minutoj, poste lasu ilin malvarmigi.
29. Vanilo-kremo: de plena lakto de tuta kremo 1 vanilo-grajno da ovo flavoj da sukero da maizena da butero Hejtigu la lakton kaj la kremon kun la granoj de la vanilo.
30. Batu la ovo flavojn kun la sukero kaj la maizena, poste ver u la varman likva on supre.
31. Resendu la tuton en la kaserolon.
32. Diku in dum meza fajro dum konstante miksante.
33. Envolv u la kontakto kaj lasu tute malvarmi i en la fridujo.
34. Kunmetado: Mi uzis iom da blanka glazuro kaj vanilopulvoro por glazuri la uojn, vi anka ŝpovas fari sekan karamelon a ĵasu ilin tiaj la ŝiaj preferoj.
35. Disvastigu iom da vanilo-kremo e la fundo de la torto.
36. Enpremu kelkajn uojn anta e plenigitajn per vanilo-kremo, poste aldonu vanilo-elon kaj vanilo-kremon anta ŝol glatigi la surfacon.

37. Plenigu kelkajn uojn per kremo kaj glazuru ilin anta ŝol aran i ilin sur la torto.
38. Fine, kunpaku la vanilo-namelaka sur la torto anta ŝol ui mem!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com