

Glacia trunko biskvito (Christophe Felder & Camille Lesecq)

Ingrédients

- 220g da tuta lakto
- 60g da tuta likva kremo
- 10g da lakto en pulvoro
- 40g da pinita sukero
- 1g da stabiligilo
- 15g da trimolino a mielo a sukero
- 45g da koro de Guanaja (mi uzis la klasikajn Guanaja)
- 40g da nuksa pasto
- 125g da nuksoj
- 125g da pinita sukero
- 60g da blankoj de ov(oj)
- 105g da mola butero
- 125g da brun ukro
- 50g da pinita sukero
- 3g da saffloro
- 2g da likva vanilo
- 180g da faruno T45
- 30g da kakao en polvo
- 5g da natrokarbonato
- 155g da okolado Guanaja
- 2 vanilaj podetoj
- 500g da tuta lakto
- 50g da pinita sukero (1)
- 25g da lakto en pulvoro
- 20g da trimolino a mielo a sukero
- 1g da stabiligilo
- 20g da mola butero
- 80g de ovo de ovo o
- 50g da pinita sukero (2)
- 300g da nigra okolado kun 52% kakao
- 75g da vinbera a arakadetrublika oleo
- 70g da fragmentoj de sabloj

Préparation

1. Kiel la pasintjare, mi volis proponi al vi glaciitan bûche.
2. Ifoje, neniŭ kreado, mi iris alpreni el la libro Bûches de Christophe Felder et Camille Lesecq, kiu enhavas multajn pastajn bûches sed ankaŭ glaciitajn bûches.
3. Inter ili, mi elektis bûche kiu preskaŭ iujn konvinkos, la bûche Kuketo: vanilaj kaj okolad-nukazaj glacioj, okolada sablo kaj kroukinaj nuksoj kaj cinamo, perfekta programo por la monato de decembro!
4. La recepto bezonas sorbetilon, krom tio ĉi estas tre facila, oni simple disdonu la preparojn sur multaj tagoj por ke ĉio frostiŭ vico post vico.
5. Por informo, vi havos tro da kroukinoj kaj certe tro da kakaaj sabloj, sed ambaŭ receptoj estas bongustaj enman aŭ kun kafo e la fino de man aŭ, mi diras ĉi tion ĵuste en kazo ;) Muldiloj uzataj: Silikona muldilo 25cm Enmeta muldilo Mi uzis mian Kenwood sorbetilon, kiu funkcias kiel akcesora aŭ kun mia roboto, ĉi kongruas kun pluraj robotoj de la marko.
6. Varmigu la lakton, kremon kaj lakton en pulvoro ĉi 50°C.
7. Aldonu la sukeron, stabiligilojn kaj trimolinon.

8. Kuiru je bolpunkto dum konstante bati ante.
9. Haku la okoladon, miksu in kun la nuksa pasto, poste ver u la bolantan likva on super i triefoje kaj bone batu.
10. Poste, plene malvarmigu la kremon en la fridujo poste metu in en vian sorbetilon.
11. Ver u la tiel akiritan glacien en la enmetan muldilon kaj metu in en la frostujon is bone frosti inta enmeto.
12. Gros erce dispecigu la nuksojn.
13. Miksgustigu la sukeron, la vanilon, la cinamon, kaj la hakitajn nuksojn per vipilo.
14. Poste aldonu la blankojn de ov(o)j.
15. Versu la tiom akiritan paston en kaserolon kaj varmigu in e malforta flamo is i atingas 70°C.
16. Plene malvarmigu in dum konstanta movado.
17. Metu in nokton en la fridujon.
18. La sekvantan tagon, formu malgrandajn amasojn de pasto 3cm per kulero sur teleron kovritan per bakpapiro.
19. Bakigu ilin proksimume 20 minutojn je 170°C, poste lasu ilin malvarmigi anta malligi ilin de la plato.
20. Miksu la buteron kun la sukero, la salo, kaj la vanilo.
21. Poste aldonu la seki an materialon, la kakaon, kaj tamizitan natrokarbonaton.
22. Haku la okoladon fajne kaj rapide aldonu in al la pasto.
23. Metu in en la fridujon dum 1 horo, poste etendu la paston inter du folioj de bakpapiro je 5mm dikaj.
24. Bakigu e 170°C por 5 minutoj, poste detaligu kvadratojn de 4cm kaj baku denove por 5 is 8 minutoj.
25. Poste, disrompu parton de la sabloj tiel, ke vi havu fragmentojn por la vanila glacio.
26. Varmigu la lakton kun la vanilaj semojn is 30°C.
27. Poste aldonu la pinita sukero (1), la lakto en pulvoro, la trimolino kaj la stabiligilo.
28. Da rigu varmi i is 50°C poste aldonu la butereto kaj rapide portu al bolpunkto.
29. Fouetu la ovosovojn kun la malmola sukero (2) poste versu bolantan latkon super in.
30. Rever u ion en la kaserolon kaj kuiru e tuknaski on (85°C).
31. Versu la kremon en alian teleron por halti kuiradon kaj spian respiras it per folio.
32. Meteu ian en la fridujo is i estas plena verko.
33. Poste, ver u in en sorbetilon kun aldoni fragmentoj de sabloj tiel akiri vanilan kuketan glacien.
34. Muntado: Metu rodoidan folion en vian bûche-muldilo se i ne estas el silikon.
35. Versu parton de la vanila glacio.
36. Aldoni la okolada glacia enmeto.
37. Kovru per la resto de la vanila glacio.
38. i tio ne estas indikita en la recepto, sed mi decidis fini la muntadon kun kelkaj kvadratoj de okoladaj sabloj.
39. Poste, metu in en la frostujon is la glacio estas sufi e malmola por facile demeti in el sia muldilo.
40. Milde fandu la okoladon.
41. Aldonu la vinberojn, bone movu.
42. Fine, disfuru da sabloj en pli malpli grandaj pecetojn kaj aldonu ilin al la glasarto.
43. Ver u la glasarto sur la berspluta bûche kaj metu in en la frostujon.
44. Elprenu in kelkajn minutojn anta gustumo, kaj uu!