

Tropézienne vanilo, blankaokolado & klementino

Ingrédients

- 245g da faruno
- 7g da freafo
- 85g da butero
- 30g da sukero
- 1 ovo
- 100g da tuta lakto
- 5g da salo
- 1 ovo por la briligo
- 2 klementinoj
- 100g da likva kremo
- 125g da tuta lakto
- 1 vanila podo
- 35g da sukero
- 40g da ovflavo
- 15g da maizstelo
- 70g da blankaokolado Waina
- 200g da likva kremo je 35% grasa enhavo
- 3 klementinoj

Préparation

1. u vin interesus vintra tropezia torto?
2. Jen mia versio, kun vanilo, blankaokolado kaj klementino por frea recepto perfekta por viaj dimanaj desertoj en ĉi tiu sezono. Vi povas kompreneble anstataŭigi la klementinon per mandarino, oranĝo aŭ bergamoto laŭ viaj gustoj kaj deziroj!
3. Ilaro : Pastroroboto Truoplatado Pastrejoj 18mm Pastrotubo 20cm Ringo Ingrediencoj : Mi uzis la Vanilon Norohy & la okoladon Waina de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20%-a rabato en la tuta retejo (komisiita).
4. Preparada tempo : 1 horo + ĉirkaŭ 3h30 ripozo + 30 minutoj da kuirado Por tropezia torto de 24cm (ĉirkaŭ dek partoj): La brio : da faruno da freafo da butero da sukero 1 ovo da tuta lakto da salo 1 ovo por la briligo Metu la lakton kun la emetita freafo e la fundo de la bovlo.
5. Kovru per la faruno.
6. Poste aldonu, kaj aparte, la sukeron, la salon kaj la ovon.
7. Komencu knedi malrapide ĉi homogenan miksaĵon, tiam iomete pli rapide por akiri glatan pilkon, kiu apartiĝas de la muroj de la bovlo.
8. Poste aldonu la buteron, kaj refoje komencu knedi ĉi la paston ree apartiĝas de la muroj de la bovlo.
9. Ĉi la fino de la knedado, la paston devas formi vualon.
10. Formu pilkon, poste filmon la paston kaj metu ĉi en la fridujo almenaŭ 2 horojn.
11. Dume, vi povas prepari la klementinan sukcon por la ĉirmito kaj la vanilan kremon.
12. Post la ripozo, elgasigu la paston kaj formu 9 pilkojn de ĉi unu de (restos iomete da paston, sufiĉe por individua brio).
13. Metu ĉi en buteritan ringon de 20cm Lasu la brio ĉi levi ĉi ĉirkaŭ 1h30 (pli aŭ malpli la la ekstera temperaturo), poste antaŭ varmigu la fornon al 200°C.
14. Briligu la brio ĉi kun la batita ovo (mi diluis ĉi en iom da lakto), poste baki ĉi ĉirkaŭ 25 al 30 minutoj (kontrolu la ĉi forno).

15. Lasu la brio on malvarmi i.
16. Klementina suko por irmito : 2 klementinoj Premu la klementinojn.
17. Tran u la brio on en du, kaj irmu amba flankojn per klementina suko.
18. Diplomata kremo blanka okolado, vanilo & klementino : da likva kremo da tuta lakto 1 vanila podo da sukero da ovflavo da maizstelo da blanka okolado Waina La eloj de unu klementino da likva kremo je 35% grasa enhavo Komencu per la pastokremo: miksi la lakton kun la likva kremo.
19. Aldonu la grajnoj de grattita vanila podo, tiam alportu al bolado, kaj se vi havas tempon lasu tion infuzi almena 30 minutojn, por pli da gusto.
20. Batu la ovflavojn, la sukeron kaj la maizstelon.
21. Aldonu la duonon de la varma vanila lakto da re movante, tiam ver u la tuton en la kaserolon.
22. Kuiru per konstanta batado sur meza fajro is la kremo densas.
23. Aldonu la blankan okoladon, poste la klementinajn elojn.
24. Poste, ver u la kremon en alian ujon kaj kovru kontakti e per plasto kaj malvarmigu in en la fridujo (se vi rapidas, vi povas meti glaciopaneton sur la plaston, por pli rapida malvarmigo).
25. Kiam la pastokremo estas malvarma, muntigu la kremon likvan ne tro firme, poste prenu trionon kaj miksu vigle kun la pastokremo.
26. Aldonu la reston de la krem a mo entile per marizo, poste metu la kremon en pastrean sakon kun via elektita pato kaj transiru al muntado.
27. Muntado : 3 klementinoj Preparu klementinajn supera ojn.
28. Poste, pastuu la kremon sur la brio on.
29. Aldonu la klementinajn supera ojn, kovru kun la restanta kremo.
30. Kovru kun la dua duono de la brio o.
31. Kaj fine uu la man adon!