

Duobla okulada torto kun avelnuksa pralinita o

Ingrédients

- 115g da lakto okulado Jivara
- 250g da tuta likva kremo kun 35% grasa enhavo
- 2 ovflavoj
- 75g da sukero
- 75g da butero
- 100g da faruno
- 5g da levilo
- 85g da likva tuta kremo
- 85g da tuta lakto
- 35g da ovflavoj
- 15g da sukero
- 85g da nigra okulado kun 66% kakao
- 55g da [pralino-avelino](https://www.iletaitungateau.com/articles/6)
- 60g da [pralino-avelino](https://www.iletaitungateau.com/articles/6)
- 30g da okulado Jivara
- 45g da man biskvitoj malmiksita

Préparation

1. Traduko i tiu jaro por Pasko, mi deziris ke vi partoprenu en la ellaborado de mia recepto; do mi faris plurajn enketojn en Instagram por ke vi elektu la tipon de deserto kaj la diversajn elementojn kiuj in komponas, kaj jen la rezulto: tar o duobla okulado (nigra & lakto) kaj avelpralino (kiun vi povas kompreneble anstata i per tiu de via elekto: pekano, migdalo...).
2. Krusteca, mola, kremeca, krakiga, a ma, vi trovos multajn teksturojn en i tiu tre franda kaj kompreneble okulada tar o por bone fini vian Paskan man on!
3. Mi elektis fari du malgrandajn tar ojn por montri du eblojn kiel dekoracion se vi deziras inspiri i Materialo: Termometro Bakejo-rulpremilo Eta angula spatelo Perforta plato Dispensiloj 10mm dutilo Por sola granda tar o: 24cm emizo Por la etaj rondaj tortoj : 16cm emizo 12mm dutilo Sidloka dutilo Por la ovo- elo:Ovo-gobel- emizo Saint-honoré dutilo de Buyer Ingrediencoj: Mi uzis la okuladojn Jivara kaj Caraibes de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (partnero).
4. Fandu la okuladon.
5. Varmigu la duonon de la kremo.
6. Ver u la varman kremon sur la fanditan okuladon, miksu, poste aldonu la alian duonon de malvarma kremo.
7. Miksu denove, kovru kun folio kaj metu en la fridujon almena 6 horojn.
8. Bate la ovflavojn kun la sukero.
9. Aldonu la buteron, bone miksi, kaj poste aldoni la farunon kaj la levilon.
10. Formu pilkon, etendu in malglate inter du folioj de bakpapiro kaj metu in en la fridujon dum almena 1 horo.
11. Poste, enrollu in maksimume is 1/2cm dike, tondetu la paston kun via cirklo (sen oleo), inkrustu kelkajn okuladpecetojn en in kaj baku dum 12 minutoj e 170°C.
12. Lasu malvarmigi.
13. Varmigu la lakton kaj la kremon.
14. Bate la ovflavojn kun la sukero.
15. Ver u la varman likva on sur i, poste resendigu ion en la kaserolo.

16. Kuiri per konstanta mikrado is i atingas 85°C.
17. Ekster la fajro, aldonu la okoladon poste la pralino, miksu kun subakva miksilo.
18. Kovru kun folio kaj lasu tute fridi i / kristaligi en la fridujon.
19. Fandu la okoladon, poste aldonu la pralino.
20. Enmetu poste la man biskvitojn malmiksitaĵn kaj bone miksi.
21. Muntado: Kelkaj hakitaj aveloj luj okolad-ovoj por la dekoracio luj pralino-avelino. Etendu la krustecan materialon sur la bretona sablo kiu estu jam malvarma.
22. Lasu in kristaligi en la fridujon.
23. Po modiki la kremeca on sur la krustecan materialon.
24. Polvori kun hakitaj aveloj.
25. Muntigu la ganachon, por akiri la teksturon de batitakremo.
26. Por la ovoformo tar o: ver u la montitan ganachon en po ilo kun dutilo por saint-honoré.
27. Po modiki trajtojn de ganacho la la longo de la tar o.
28. Inter la trajtoj, po modiki iom da kremeca o a pralino.
29. Dekoru kun iuj okolad-ovoj kaj hakitaj aveloj.
30. Por la ronda tar o kunforma kiel nesto: elmetu maldikan tavolon de montita ganacho sur la tuta surfaco de la tar o.
31. Demetu la ganachon en po a buterujo kun i ilo de 10/12mm; po modiki in irka la tar o farante irka 3 rondirojn.
32. Ver u la reston de la kremeca o en po a buterujo kun nid-elo.
33. Po modiki fadenojn de kremeca o tra la tuta tar o, insistante sur la rando.
34. Garnu kun okolad-ovoj kaj hakitaj aveloj.
35. Via tar o estas preta, uu!