

Vanilaj roka oĵ.

Ingrédients

- 75g de blankaokolado
- 1 folio da gelateno
- 300g da likva kremo kun minimumo 30% graso
- 75g da akvo
- 75g da lakto
- 3g da mielo
- 60g da butero
- 90g da faruno T55
- 150g da ovoj
- 500g da laktookolado kun 46% kakao
- 100g da torrefitaj hakitaj aveloj

Préparation

1. Sure!
2. Here is the French text translated into Esperanto, preserving the HTML structure: Mi kredas, ke mi estas en treokolada periodo nuntempe, sed estas vere, ke la sezono-fruktoj inspiras min malpli ol la printempaj kaj someraj fruktoj... mi atendas la revenon de la ruaj fruktoj kaj aliaj!
3. Dume mi konsolas min per i tiuj malgrandaj uoj rokerstile je vanilo.
4. Ili estas tre facile farendaj kaj super ekscitaj: etaj uoj pleni antaĵ de muntita vanil-ganache, kaj trempitaj en miksa o de laktookolado kaj hakitaj aveloj.
5. Ni lasas kristali i, kaj poste ni uas!
6. Por organizo, vi povas prepari la uapaston kaj ganache-n anta e, tiel ke en la tago J vi nur devas vipi la ganache-on, baki la uojn, plenigas kaj glazuras ilin.
7. Krome, alia avanta o, vi povas stoki ilin en la frostujo anta $\frac{1}{2}$ post glaciado dum kelkaj tagoj, se vi volas havi deserton tuj-preparita en la frostujo!
8. Materialo: Bakpleto Sak-folietoj Nukleo 12mm Nukleo 8mm Pastroroboto Ingrediencoj: Mi uzis la vanilon el Madagaskaro kaj laokoladojn Ivoire kaj Bahibé de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (filie-kodo).
9. Preparotempo: 1h10 + 30 minutoj de kuirado Por kvindek etaj uoj: Muntita ganache je vanilo: de blankaokolado 1 folio da gelateno da likva kremo kun minimumo 30% graso $\frac{1}{2}$ anila podo Rehidrate la gelatenon en malvarma akvujo.
10. Heatu de kremo kun la vanilgrifeloj, poste aldonu la rehidratitan kaj malsekigitan gelatenon.
11. Miksu, poste veru sur la fandita a $\frac{1}{2}$ akita blankaokolado.
12. Miksu bone is akiri homogenan ganache, tiam aldoni la restaĵn de likva kremo.
13. Filmu cercisante, tiam metu en la fridujo por minimumo 6 horoj, a $\frac{1}{2}$ okto.
14. Pasto por uoj: da akvo da lakto Spiceto da salo Spiceto da sukero da mielo da butero da faruno T55 da ovoj Heatu la lakton, akvon, buteron, sukeron, salon kaj mielon.
15. Kiam la miksa o bolas kaj la butero estas tute fandita, aldoni la farunon en unufoje kaj miksu bone.
16. Metu sur la fajro kaj sekigu la paston is maldika tega o formi as en la fundo de la kaserolo.
17. Veru la paston en la bovon de la roboto provizita per la folio, a $\frac{1}{2}$ an pelveto, kaj miksu in kelkajn minutojn por ke i malvarmetu kaj ke la vaporo eliru.
18. Poste, iom post iom aldoni la ovojn, bone miksanter iu aldonu.

19. Vi devas akiri homogenan kaj satinan paston.
20. Metu la paston en pipsakon provizita per nukleo de 12mm de diametro, poste pipsu sur grasigita pleto uojn de 2 is 3cm de diametro.
21. prucu kun kant-kanto de sukero kaj kakaobutero en pulvoro (a ~~1/2~~ ^{1/4} mankas, nur sukero) poste enforu en la anta e varmigita forno je 180°C statika varmeco dum proksimume 30 minutoj.
22. Lasu malvarmeti i.
23. Fina oj kaj glazurado roka lakto okolado avelo: da lakto okolado kun 46% kakao da torrefitaj hakitaj aveloj Vipu la ganache-on por akiri teksturon de kremo.
24. Metu in en pipsakon provizita per glata nukleo de 8mm.
25. Truigu la uojn de suba flanko, poste plenigu ilin per muntita ganache.
26. Metu ilin en la frostujo dum prepari la glazuron, estos pli facile kun bone malvarmegaj uoj.
27. Fandu malrapide la okoladon ne superante 35°C.
28. Aldoni la hakitajn avelojn, miksu bone, tiam plantu dentpinglon en la uojn kaj enmergitu ilin en la glazuro.
29. Skuu ilin por forigi la eksceson, kaj vi u la subon de la uoj, poste metu ilin sur pergamenan paperon.
30. Lasu kristali i en la fridujo tiam uu!
31. I hope this helps!
32. If you need further revisions, feel free to ask.