

Marmora flano (vanilo, okolado, praliné)

Ingrédients

- 3 ovflavoj
- 110g da sukero
- 115g da mola butero
- 100g da faruno
- 2g da bakpulvoro
- 1 vanilaj podo
- 400g da likva kremo kun 35% grasa enhavo
- 400g da tuta lakto
- 1 ovo
- 3 ovflavoj
- 170g da sukero el kano
- 40g da maizeno
- 20g da faruno
- 30g da butero
- 105g da [pralino 100% aveloj](https://www.iletaitungateau.com/articles/6)
- 75 g da malluma okolado 70%

Préparation

1. Estis jam tre longe kiam mi ne faris marblan flanon, kaj mi hezitis inter okolado-vanilo kaj okolado-pralino, do fine mi estas kun flano vanilo- okolado-pralino, tiel neniu estas aluza!
2. Preska iam, mi komencis per la recepto de la perfekta vanila flano de Julien Delhome por la kremo, kiun mi dividis en tri partojn, kaj kiel bazo mi volis an i kaj provis kun bretona sablo, iom pli malfacila por eluzi i sed vere tre bona!
3. Kompreneble vi povas fari la recepton kun la pasto de via elekto (sabla, dol a, folia, malligita...).
4. Kiel iam kun flano, la sola malfacila o estas atendi ke i estu malvarma anta ol povu ui ;) Ilaro: Vipo Rulilo por bakado Perforita pleto Cirklo 18cm Ingrediencoj: Mi uzis la okoladon Guanaja de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (kodo afilia).
5. Mi uzis la vanilon kaj vanilpulvoro de Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (kodo ne afilia).
6. Miksu la ovflavoj kun la sukero.
7. Aldonu la ovflavojn kaj miksu is vi havos bone kreman teksturon.
8. Fini u kun la faruno kaj bakpulvoro.
9. Kiam la pasto estas homogena, etendu in inter du paperaj folioj kaj enmetu in en la fridujon almena 1 horon.
10. Kiam la pasto estas bone malvarma, formu la cirklon (la pasto estante bone buterita, estas multe pli malfacila por formi ol klasika dol a pasto.
11. Se vi havas malfacila ojn, vi povas preni pecojn de pasto kaj rekte disvastigi ilin per la fingroj en la cirklo).
12. Etendu in maksimume je 3mm, kun la resto de pasto vi povas fari malgrandajn individuajn sablojn.
13. Metu la paston en la frostujon dum vi preparas la kremon.
14. Infuzu la podo kaj grajnoj de vanilo almena 30 minutoj kun la kremo kaj lakto: hejtigu ion, poste kovru la kazon kaj lasu infuzi.
15. Blankigu la ovo, la ovflavoj kaj la sukero.
16. Aldonu la farunon kaj la maizenon.

17. Forigu la podo de la lakto/kremo miksa o, varmigu ĝis bolado kaj veru la duonon sur la blankigitaj ovoĵ.
18. Reversu ĝin en la kazono, kuiru sur meza varmeco dum konstante movado.
19. Kiam la bolado estas atingita, da rigu la kuiradon dum 1 minuto, ĝi iam miksa.
20. For de la fajro, aldonu la buteron, gladigu per vipo.
21. Dividu la kremon en tri partojn: unu de ĝi en kiu vi aldonu la vanila pulvoron, kaj du partojn de ĝi : aldonu la okoladon en la unua triono, la pralino en la dua.
22. Veru alternante la kremojn sur la sablon, poste baku 40 minutojn en la forno antaŭ hejtita al 180°C.
23. El la forno, lasu ripozi 1 horon poste metu ĝin en malvarma loko almenaŭ 2 a 3 horojn antaŭ ol uzi ĝin!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com