

Buletoj kun giandujo & vanilo

Ingrédients

- 150g da rostitaj aveloj dum 30 minutoj ĉe 150°C
- 150g da sukera glazuro
- 85g da lakto okolado kun 46% kakao
- 250g da faruno T55
- 250g da gruofaruno
- 10g da fajna salo
- 60g da sukersablo
- 20g da biologia gisto
- 260g da akvo
- 12g da lakto en pulvoro
- 50g da butero
- 1 kulero da vanilpulvoro
- 250g da turnbutero
- 1 vanilbastono
- 1 ovo + pin eto da vanilo en pulvoro + 1 kulero da kremo por la brilo

Préparation

1. Nova recepto por tre bongustega matenman o, preskaŭ okuladenaj panoj, en vanila kaj gianduja versioj.
2. La recepto estas la sama kiel por kutimaj okuladenaj panoj, necesas nur prepari la giandujajn stangojn antaŭe, kaj aldoni la vanilon en la kroasena paston.
3. Mi detalas la recepton kiel eble plej multe, ne timu la longecon se vi neniam antaŭe faris baka ojn, la paŝoj estas tie por helpi vin sukcesi kiel eble plej bone viajn panetojn. **J Materialo:** Pastrorulo Perforita pleto
Ingrediencoj: Mi uzis la Bahibé okuladon de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afiliita).
4. Miksu la avelojn kaj la sukeran glazuron ĉi vi ricevas preskaŭ likvan paston.
5. Aldonu la fanditan lakto okuladon, miksu denove.
6. Prenu da gianduja por la sekvanta parto de la recepto, vi povas lasi la reston malmoli ĉi ĉe ambra temperaturo aŭ en fridujo por alia recepto, aŭ manĝi ĝin tiel!
7. Vi povas prepari la giandujan kelkajn tagojn antaŭe, vi nur devos refandi ĝin por la sekvanta parto de la recepto.
8. Fandu la lakto okuladon, kaj la giandujan se necese, poste miksu ambaŭ.
9. Veru la miksaĵon sur pleto en kvadrato de ĉirkaŭ 15cm, kaj lasu ĝin malmoli ĉi en fridujo antaŭ ol tranĝi stangojn.
10. Metu la akvon en la fundon de la roboto ekipita de la hoko.
11. Aldonu la dispremitan giston kaj la lakton en pulvoro kaj miksu.
12. Kovru kun la du farunoj, poste metu, en tri apartajn amasojn, la salon, la sukeron kaj la buteron.
13. Miksu malrapide dum ĉirkaŭ 5 ĝis 10 minutoj por havi bone homogenan kaj neglueblan paston.
14. Demetu la paston sur la laborplato iomete farunita, etendu la paston kaj poste faldu ĝin kaj bulo ĝin.
15. Piki: Frotu la paston kaj tenu ĝin ĉe ambra temperaturo dum 30 minutoj.
16. Malkreski la paston: Remetu la paston sur la laborplaton iomete farunita, kaj malveligi ĝin (liberigu la gason akirita dum la unua pinttempo preminte sur la paston).
17. Kiel la unuan fojon, etendu ĝin kaj poste faldu ĝin kaj bulo ĝin.

18. Rezervofu: Malgrandsubpremu la paston, frotu in kaj metu in en la fridujo por minimum 30 minutoj (se necese, vi povas teni in malvarma dum kelkaj horoj).
19. Buterigi & turni: irka kvaronhoro anta ol komenci la turnon, elprenu la turnbuteron el la fridujo kaj laboru in frapante in kun helpo de pastrorulo kaj doni al i elasta sed ne pomado konsisto.
20. Aldonu la grajnoj de la vanila bastono.
21. Enmetu la buteron en malgranda rektangulo de bakpapero (irka 15*20cm maksimumo) kaj etendu in por doni al i rektangulan formon.
22. Metu in en fridujo dum kelkaj minutoj kun la apartiga pasto por ke ili estu e sama temperaturo.
23. Poste, etendu la apartigan paston en rektangulo irka sama lar o kaj dufoje pli longa ol la butera rektangulo.
24. Metu la buteron en la centro de la apartiga pasto, kaj fermu in bone premante por eviti, ke estu tro da aero inter la apartiga pasto kaj la butero.
25. Suda la paston por ke la butero estu bone enfermata.
26. Etendu la apartigan paston en rektangulo tri fojojn pli longa ol lar a, poste faldu la paston en tri, kiel monujo.
27. Tio estas simpla rotacio.
28. Poste, vi povas a fari sekvan kun la duoble rotacio, a lasi la paston ripozi en la fridujo dum irka 30 minutoj (kompreneble, post kiam vi froti in).
29. Turnu la paston per kvarono de rotacio, tiel ke la faldo estu dekstre.
30. Etendi denove, i-foje en rektangulo kvar fojojn pli longa ol lar a, poste faldi malgranda parto de la pasto supren.
31. Poste faldu la paston malsupren, tiel ke la du partoj renkonti u.
32. Poste faldi la paston dufoje, kaj frotu in kaj metu in en la fridujo dum 30 minutoj.
33. Aplatigi: Etendu la paston je 3 is 4mm dikeco en granda rektangulo de irka 40x45cm.
34. Tran u la randojn por havi perfekta rektangulo (se la pasto estas tro elasta kaj retiri as, remet u in en fridujo dum kelkaj minutoj anta ol da rigi).
35. Detali: Detali 12 rektangulojn de 6,5cm lar a kaj 22cm longa en la pasto: Fasoni: Rulu la giandujajn painojn aldonante la giandujajn stangojn (mi aldonis 3 po panon).
36. Metu la panojn sur pleton kovritan de bakpapero kaj briligu ilin per ovo per broso, metante nur tre maldikan tavolon (por eviti ke ili seki u dum la levado) kaj evitante meti sur la folian parton.
37. Prepari: Lasu levi i la panojn dum irka 1h30, ili devas esti bone velintaj (la leva tempo dependas kompreneble de la ambra temperaturo).
38. Briligi: Metu duan tavolon de brilo sur la panojn, iam evitante meti in sur la folian parton.
39. Kuirado: Enforigi en la anta varmigita forno je 180°C kunera cirkulado dum 15 is 20 minutoj.
40. Rezervi: Metu la panojn sur kradon kaj lasu ilin malvarmigi minimum 20 minutojn.
41. Fine, bonapetitu, vi in meritis!