

Tropézia kuko kun oran floro

Ingrédients

- 245g faruno
- 7g fre a gisto
- 85g butero
- 30g sukero
- 1 ovo
- 100g tuta lakto
- 5g salo
- 1 ovo por brilo
- 100ml akvo
- 70g sukero
- 1 kulero de oran floro-akvo
- 100g likva kremo
- 75g tuta lakto
- 50g sukero
- 2 tutaj ovoj
- 1 ovogbito
- 30g maizena
- 200g likva kremo 35% dungita

Préparation

1. Kompreneble, la somero preska fini as, sed ankora estas tempo por lasta recepto de la sezono!
2. Jam estis kelkaj receptoj de tropéziennes en la blogo, sed eble mankis la efa: la klasika kun oran floro.
3. Kaj kiel ĉi estas parfumita kun oran floro, mi volis fari ĝin en formo de floro, sed vi kompreneble povas elekti pli klasikan rondan formon.
4. Ingrediencoj: Mi uzis la oran floron Norohy de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afiĉo).
5. Metu en la fundo de la bovlo la lakton kun la disigitaj gisto.
6. Kovru kun la faruno.
7. Poste aldonu, aparte, la sukeron, la salon kaj la ovon.
8. Komencu knedi je malalta rapido ĉis vi havas homogenan miksaĵon, poste iom pliigu la rapidon por akiri glatan kuglon kiu liberiĝas de la flankoj de la bovlo.
9. Poste aldonu la buteron kaj rekomencu knedi ĉis la pasto denove liberiĝas de la flankoj de la bovlo.
10. Kiam la knedado finiĝas, la pasto devas esti tre glata.
11. Faru kuglon, poste enfermu la paston en plaston kaj metu ĝin en la fridujon almenaŭ 2 horojn, aŭ pli bone nokton.
12. Dum tiu tempo, vi povas prepari la sorban sirupon kaj la kremon pri pâtissière.
13. Post la ripozo, forigu la aeron de la pasto kaj formu 8 egalajn kuglojn.
14. Faru "petalojn" kaj aran u ilin en butera 22cm cirklo.
15. Lasu la briĉon levi ĉi dum ĉirkaŭ 1h30 (pli aŭ malpli depende de la ekstera temperaturo), tiam antaŭ varmigu la fornon al 180°C.
16. Dakoru la briĉon per la batita ovo (mi diluis ĝin en iom da lakto), poste aldonu la sukero perlé kaj baku dum ĉirkaŭ 25 ĉis 30 minutoj (kontrolu laŭ via forno).
17. Lasu la briĉon malvarmi ĉi.

18. Boligu la akvon kaj la sukeron, poste aldonu la oran floron.
19. Kiam la brió o malvarmi is, tran u in en du egalajn partojn la la alteco.
20. Sorbu amba flankojn kun broso.
21. Ni komencu la la kr per la kremo pâtissière: miksu la lakton kun la likva kremo kaj boligu.
22. Bata la ovoj, la ovogbito, la sukeron kaj la maizena.
23. Aldonu duonon de la varma lakto dum konstante miksante, poste ver u ion reen en la kaserolon.
24. Kuiru konstante batante je meza varmego is densi o de la kremo.
25. For la fajro, aldonu la oran floron, bone miksu kaj ver u la kremon en alian ujon, kaj enfermu in kun plasto por malvarmigi in en la fridujo.
26. Kiam la kremo pâtissière estas malvarma, batu la likvan kremon en a mkremon ne tro firme, poste prenu trionon kaj vigle miksi kun la kremon pâtissière.
27. Aldonu la reston de la a mkremo delikate per spatulo, tiam enmetu la kremon en pupelphokon kun via elektebla pupeligilo kaj komencu meti in en la torton.
28. Montado : Plenigu la kremon sur la bazo de via tropézienne, gardante iom da kremo (irka granda kulerpleno) por la dekoracio.
29. Aldonu la supron de la brió o, poste plenigu la reston de la kremo en la centro de la floro.
30. Metu vian tropézienne en la fridujon por 30 minutoj is 1 horo minimumo por ke la kremo iomete firmu anta ol vi uos in!