

Straciatella torto

Ingrédients

- 60g de moligita butero
- 90g de glazursukero
- 30g de migdala pulvoro
- 1 ovo
- 155g de faruno
- 50g de maizstelo
- 25g de butero
- 45g de ovoblanka o
- 55g de bruna sukero
- 40g de faruno
- 35g de nigra okolado
- 50g de nigra okolado
- 60g de likva kremo je 30 a 35% da grasoj (1)
- 7g de glukozo
- 7g de mielo
- 120g de likva kremo je 30 a 35% da grasoj (2)
- 65g de tuta likva kremo
- 65g de tuta lakto
- 6g de maizstelo
- 1 ka ereto de vanila ekstrakto
- 70g da montita tuta likva kremo
- 25g da hakita nigra okolado fajne en pecetoj
- 150g de tuta likva kremo
- 15g de glazursukero
- 45g de hakita nigra okolado fajne en pecetoj

Préparation

1. Se vi atas straciatella-gustajn glaciacia ojn, vi alvenis al la ĵusta loko!
2. Mi decidis adapti ĉi tiun tiel popularan guston en formo de torto.
3. Por plej bone reprodukti la laktegustan straciatella-glacia on, mi decidis ne uzi ovoĉflavojn (escepte de la dolĉa pasto): la biskvito estas bazita sur meringue kun batitaj blankoj, la kremon "diplomato" estas sen ovoĉ, kaj eĉ se mi pensis fari dekoracion per blank-okolada/ nigra-okolada montgana o, mi decidis anstataŭ igi la blankan-okoladagana on per simpla kremo por ne alporti malsaman guston.
4. La malsamaj elementoj estas sufiĉe simplaj por fari, se vi povas, mi konsilas prepari ĉi tiun torton dum 2 tagoj: la dolĉa pasto, la malsuprigo, la kremo por la diplomato kaj la-okoladgana o antaŭe kaj la resto en la tago J.
5. Ĉe viaj ruloj!
6. Ekipa o: Saint Honoré-dizo de Buyer Sakoj por dizo Tortoringo de Buyer 20cm Perforita telero Pastarrulo Skuilo Mini kurbita spatulo Ingrediencoj: Mi uzis la-okoladon Caraibes de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (aligato).
7. Miksu la moligitan buteron kun la glazursukero kaj la migdala pulvoro.
8. Aldoni la ovon, kaj miksi denove por emulsii la miksa on (per maryse, aŭ per folio se vi uzas miksilon).
9. Laste enkorporigu la farunon kaj la maizstelon, kaj miksi rapide.
10. Liberigu permane por ne tro laborigi la paston, formu pilkon, filmligu ĝin kaj metu ĝin en malvarmon almenaŭ 2 horojn.
11. Tiam, etendu la paston al 2mm de dikeco kaj fondigu vian buteritan ringon.

12. Piku vian tortofondon kun forko, tiam metu in en la frostujon (en manko, en la fridujon) dum almena 2 horoj, se eble pli.
13. Anta baku in dum 15 minutoj e 165°C.
14. Fandu la buteron kaj lasu in malvarmi i.
15. Frapu la ovoblankojn kun la sukero is atingado de glata kaj brilanta meringo.
16. Inkorporigu la kribran farunon per la maryse.
17. Poste aldonu la fanditan kaj malvarmi itan buteron.
18. Finu per aldono de la fajne hakita okolado, tiam veru la paston en la anta bakitan tortofondon.
19. Mi anka farbis la paston kun ovflavo miksite kun iom da likva kremo anta remetado en forno, sed tio estas nedeviga.
20. Revenu la torton al la forno por proksimume 15 minutoj da bakado e 170°C, la biskvito devas esti kuirita kaj la pasto bone orumita.
21. Vi havos tro da muntita gana o, sed malfacile estas fari pli malgrandan kvanton.
22. Se necese, vi povas frostigi la gana on unufoje muntitan en silikona muldilo ekzemple por alia deserto (a alie vi povas anka man i in per kulereto).
23. Fandu la okoladon.
24. Varmigu la kremon (1) kun la glukozo kaj la mielo.
25. Veru la varman likva on en 3 fojoj sur la fandita okolado, bone miksan te por akiri glatan kaj brilan gana on.
26. Finu per miksa bastono por pliperfekte la emulsion.
27. Aldonu la kremon (2) malvarman, miksu denove, tiam filmigu sur la kontakto kaj metu en la fridujon por almena 6 horoj, se eble nokto.
28. En kaserolo, malvastigu la maizstelon kun iom da malvarma lakto, tiam kiam la miksa o estas homogena kaj senbuligita, aldonu la reston de la lakto kaj la malvarma kremo, same kiel la vanilon.
29. Metu sur mezan varmon kaj plidensigu per konstanta movado kun skuilo.
30. Maldensigu en plateto, filmigu sur kontakto kaj tute malvarmigu en la fridujon.
31. Poste, batadu la likvan kremon en kremon.
32. Miksu la vanilan kremon kun la montita kremo delikate, tiam aldonu la pecetojn de okolado.
33. Disvastigu la kremon sur la nubobiskvito.
34. Rezervu en la fridujon dum preparado de la finoj.
35. Kremo & finoj: de tuta likva kremo de glazursukero de hakita nigra okolado fajne en pecetoj
Preparu la straciatella-kremon: frapu la likvan kremon, kaj aldonu la glazursukeron is atingado de kremo teksturo.
36. Aldonu la pecetojn de okolado per la maryse.
37. Metu la kremon en sakon por dizo ekipita per saint honoré-dizo.
38. Paralele, montu la okoladan gana on kaj metu in anka en sakon por dizo ekipita per saint honoré-dizo.
39. Po u la du kremojn sur la torto, kaj finfine bonman u!