

100% pistaka kuko

Ingrédients

- 75g da mola butero
- 110g da pista a puréo
- 100g da sukero
- 3 ovoj
- 150g da faruno
- 6g da bakpulvoro
- 35g da tuta kremo
- 50g da pistitaj pista oj
- 80g da blankaokolado
- 40g da tuta kremo
- 27g da pista a puréo
- 200g da blankaokolado
- 20g da grapolea oleo

Préparation

1. E se jam estas recepto por tute pista a kuko en mia libro, same kiel pluraj receptoj kiuj enhavas ĉi tie, mi deziris fari 100% pista an kukon kun enmeta o kaj glazuro ankaŭ el pista o.
2. La recepto estas tre simpla, perfekta por bona uzo. Materialo : Kuka muldilo kun enmeta o Dekouloj
Ingrediencoj : Mi uzis la pista an puréon, la tutajn pista ojn kaj la pistitajn pista ojn de Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% malplialtigo en la tuta retejo (ne afilita).
3. Mi uzis la blankaokoladojn Ivoire de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% malplialtigo en la tuta retejo (afilita).
4. Miksu la molan buteron kun la sukero kaj la pista a puréo.
5. Aldonu la ovojn unu post la alia, bone miksi post ĉiu aldono.
6. Enmetu poste la farunon kaj la tamizitan bakpulvoron, kaj finu kun la kremo kaj la pistitaj pista oj.
7. Veru la paston en muldilon kun enmeta o, buterita kaj farunita, al ĉiĝita kun bakpapero, poste enmetu ĝin en la antaŭvarmigita fornon ĉe 160°C por proksimume 1 horo da kuirado (kontrolu la kuiradon per tranĵpinto).
8. Lasu malvarmeti ĝin kelkajn minutojn, poste elformu kaj lasu tute malvarmeti ĝin sur krado (se vi ne rapidas, vi povas lasi ĝin malvarmeti ĝin envolvita en plasta filmo, ĝi pli bone konservos sian humidon kaj molon).
9. Fandu la blankanokoladon.
10. Varmigu la kremo, poste veru ĝin en pluraj partoj sur la blankaokoladon, bone miksi por akiri glatan kaj brilan ganacheon.
11. Aldonu la pista an puréon, miksi kun enprofunda miksilo kaj lasu kristali ĝin.
12. Kiam la ganache havas teksturon de mirita pasto, kaj ke la kuko estas malvarmetigita, meti la ganacheon en dekujon kaj fari la kukon.
13. Fandu zorge la blankaokoladon, aldonu la oleon kaj la pista an puréon.
14. Veru la glazuron sur la kukon metita sur krado, poste ornamu kun kelkaj pista oj.
15. Lasu kristali ĝin, poste ĉuu!