

Pistakaj &okoladaj rulbiskvitoj

Ingrédients

- 250g da malpura faruno
- 250g da faruno T55
- 10g da salo
- 60g da sukero
- 12g de lakta pulvoro
- 20g da fre a gisto
- 50g da butero
- 260g da akvo
- 250g da butero por disvasti o
- 400g da plena lakto
- 60g da ovoj kelttoj (3 is 4 kelttoj)
- 75g da ustecoza sukero
- 40g da surlokuca
- 60g de pistaka pasta o
- 120g da nigrajokoladaj pecetoj
- 1 ovoj por la glazurado

Préparation

1. Estis jam de longe ke mi ne afiis recepton de baka o... Do jen unu ;) Temas i tie pri baka o la la modelo de sekvinberpanetoj, sed en pistaka &okolada versio.
2. Kompreneble, la baza recepto estas la sama, do vi povas anstata igi la pistakon per vanilo kaj laokoladajn pecetojn per sekvinberoj por akiri la tradician version.
3. Metu la akvon en la fundon de la bovlo de la roboto ekipita per la hoko.
4. Aldonu la diseri intan giston kaj poste la lakton en pulvoro kaj metu.
5. Kovru kun amba farunoj, poste metu, en tri apartaj stakoj, la salon, la sukeron kaj la buteron.
6. Miksu je malrapida rapido dum irka 5 is 10 minutoj por akiri bone homogena paston kiu ne estas alglui ema.
7. Mal ar u la paston sur iomete farunitan laboran surfacon, stre u la paston kaj poste refaldu in kaj formu bulo.
8. Kovru la paston filme kaj tenu in e ambra temperaturo dum 30 minutoj.
9. Metu denove la paston sur iomete farunitan laboran surfacon, kaj degazu in (eligu la amasi intan aeron dum la unua alisinsekvo per premado sur la paston).
10. Kiel la unuan fojon, etendu in kaj poste refaldu in kaj formu bulo.
11. Eplatu iom la paston, filmu in kaj metu in en la fridujon por minimumo de 30 minutoj (se bezono, vi povas teni in fre e por kelkaj horoj).
12. Dum i tiu tempo, preparu la flanan kremon.
13. Iom pli ol kvaronon de horo anta ol komenci la disvasti on, elprenu la buteron por disvasti o el la fridujo kaj laboru in per frapado kun rulpremo por doni elastan teksturon sed ne oleokonsistan.
14. Fermu la buteron en malgranda rektangulo de bakpapiro (irka 15*20cm maksimum) kaj disvastigu in por formi rektangulon.
15. Metu in fre e kune kun la dika paston por ke ili estu samtempaj.
16. Poste, disvastigu la dikan paston en rektangulo de proksimuma largo ligata kaj duoble pli longa ol la butera rektangulo.
17. Metu la buteron en la centro de la dika paston, kaj fermu in per bona premado tiel ke ne estos aero inter la

dika pasto kaj la butero.

18. Sigelu la paston tiel ke la butero estu bone enfermita.

19. Disvastigu la dikan paston en rektangulo trioble pli longa ol lar a, kaj poste refaldu la paston en tri, kiel monujo.

20. Estas simpla turno.

21. Poste, vi povas a en eni kun la duobla turno, a lasi la paston ripozi en la fridujo dum proksimume 30 minutoj (kompreneble, post kiam vi estas filminta in).

22. Turni la paston kvaronon de turno, tiel ke la faldo estu dekstren.

23. Disvastigu denove, i tiu fojo en rektangulo kvaroble pli longa ol lar a, kaj poste refaldu la superan parton de la pasto.

24. Refaldu la paston suben, kontekti igu la du partojn.

25. Refaldu la paston duonon, metu in sub kovro filme, kaj metu in en la fridujon dum 30 minutoj.

26. Etendu la paston por 3 is 4mm de dikeco en granda rektangulo de 40x50cm.

27. Tran u la randojn por akiri perfektan rektangulon (se la pasto estas tro elasta kaj retrakti as, metu in al fresco kelkajn minutojn anta da rigi).

28. Flana kremo : da plena lakto da ovoj kelttoj (3 is 4 kelttoj) da ustecoza sukero da surlokuca de pistaka pasta oVarmigu la lakton.

29. Batu la kelttojn kun la ustecozan sukeron kaj friskelon.

30. Pli ende, ver u duonon de la varme lakteto supre kaj batu, poste remo u ion en la kaserolo.

31. Kuiru e meza hejtado per konstanta movado, is la kremo densi as.

32. For de la varmo, aldonu la pistaka pasta o, poste ver u in en plado, kovru in per kontakt, kaj lasu in malvarmi i tute.

33. Muntado kaj bakado : da nigraj okoladaj pecetoj 1 ovoj por la glazuradoEtendu la flanan kremon sur la kroasana pasto, forlasante proksimume 3 is 4cm sen kremo sur unu flanko por sigeli la paston.

34. La tavolo de flana kremo ne devas esti troda.

35. Metu la okoladajn pecetojn sur la kremo.

36. Per peniko, etendu iom da akvo sur la bendo de la pasto sen kremo por bone sigeli in.

37. Rulu la paston por formi rulon de proksimuma longo de 40cm, kun forta premado je la fino por ne disi i dum kuirado.

38. Metu la rulon en la frostujo por irka 15 minutoj por povi tran i in pli facile.

39. Pli ende, kun granda tran ilo, tran u la rulon en du, poste iu parto denove en du, plu is vi havas 16 panetojn de irka 2,5cm large.

40. Metu la panetojn sur pleton kovritan per bakpapero.

41. Glazu ili unufoje per batitaj ovoj, kaj lasu veli dum irka 1h30 (pli a malpli depende de la temperaturo).

42. Glazu ilin denove, poste baku ilin en anta varmigita forno je 200°C dum irka 15 minutoj.

43. Kaj jen, viaj panetoj estas pretaj !