

Kinder country maison

Catégorie : Chocolats & confiseries

Ingrédients

- 150g de chocolat blanc (pareil, j'ai utilisé de l'Ivoire de Valrhona, je vous conseille d'en prendre un pas trop sucré)
- 50g de lait
- 25g d'épeautre ou de riz (ou autre) soufflé

Préparation

1. J'ai utilisé de l'épeautre soufflé de chez Koro, mais vous pouvez utiliser la céréale soufflée de votre choix, dans les kinder country d'origine il s'agit de riz soufflé.
2. La recette est très simple avec peu d'étapes, et les barres se conservent bien quelques jours pour vos futurs goûters ;-) Vous avez 5% de réduction sur tout le site Koro avec le code ILETAITUNGATEAU.
3. Faites fondre le chocolat blanc.
4. Faites chauffer le lait, puis versez-le en plusieurs fois sur le chocolat fondu en remuant bien.
5. Ensuite, ajoutez l'épeautre ou le riz soufflé et réservez.
6. Ensuite, vous pouvez soit tempérer le chocolat, soit faire un « faux » tempérage de la façon suivante : faites fondre les $\frac{3}{4}$ du chocolat au lait très doucement (faites attention à ne pas dépasser les 40°C ; si vous n'avez pas de thermomètre, posez le cul-de-poule contenant le chocolat sur un bain-marie, laissez-le quelques minutes en remuant régulièrement, puis retirez-le du feu, remuez un peu et attendez quelques minutes avant de le remettre.
7. De cette façon, le chocolat ne surchauffera pas).
8. Quand le chocolat est fondu, ajoutez le chocolat restant et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu (ça va permettre au chocolat de redescendre en température assez rapidement).
9. Tapissez le fond de vos moules à tablettes (ou le fond du papier sulfurisé) de chocolat au lait avec un pinceau (pour ne pas avoir une couche trop épaisse).
10. Mettez au frais ou au congélateur quelques minutes pour que le chocolat cristallise rapidement, puis étalez dessus le mélange ganache au chocolat blanc & épeautre soufflé.
11. Terminez en recouvrant ce mélange de chocolat au lait.
12. Laissez cristalliser à nouveau avant de démouler et de découper vos barres, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com