

Kinder maxi domácí

Ingrédients

- 150g bílé čokolády na potahování (Opalys od Valrhona pro mě)
- 45g dezodorizovaného kokosového oleje
- 25g sušeného mléka
- 1 vanilkový lusk nebo trochu kvalitního vanilkového extraktu
- 240g mléčné čokolády na potahování (minimálně 40% kaka
- 150g bílé čokolády na potahování (Opalys od Valrhona pro mě)
- 45g dezodorizovaného kokosového oleje
- 25g sušeného mléka
- 1 vanilkový lusk nebo trochu kvalitního vanilkového extraktu

Préparation

1. Před několika měsíci jsem na Instagramu viděl (jako mnozí z vás, myslím) K tyčinky (tyčinky ve stylu Kinder maxi) od Jade Genin.
2. Od té doby jsem si tuto recepturu zapsal na svůj seznam, ale léto a vlny veder mě přiměly odložit realizaci tohoto receptu na podzim, abych mohl temperovat čokoládu, aniž by se okamžitě rozpustila.
3. Takže tady jsou moje tyčinky ve stylu Kinder maxi, převzal jsem myšlenku receptu od Jade Genin s ganache na bázi kokosového oleje (dezodorizovaného, obvykle ho můžete najít v obchodech nebo v bio oddělení supermarketů) a vanilky.
4. Výsledek je méně sladká, ale stejně chutná verze pro potěšení při svačině ☺ Materiál : Použil jsem svůj Cooking Chef od Kenwood k temperování čokolády: kód FLAVIE = 3 příslušenství dle výběru zdarma při koupi cooking chef / dárky v hodnotě až 500 € , možnost platby ve 4 splátkách bez poplatků přes Paypal / obchodní spolupráce.
5. Nemohl jsem najít své formy (zakoupené před velmi dlouhou dobou), ale tady je ekvivalent.
6. Ingrédients : Použil jsem vanilkové lusky Norohy & čokolády Jivara a Opalys od Valrhona : kód ILETAITUNGATEAU pro 20% slevu na celý web (partnerský).
7. Použil jsem funkci temperování čokolády svého cooking chef (pravděpodobně jeden z programů, které nejvíce používám na svém robotu), jinak máte dvě možnosti: pomalu rozpustit ¾ čokolády, aniž byste překročili 40-45 °C, poté přidat zbytek nasekané čokolády a mixovat ponorným mixérem před použitím čokolády.
8. Další možností je sledovat křivku temperování čokolády, kterou používáte, abyste provedli klasické temperování ve 3 krocích.
9. Poslední možností, pokud nechcete temperovat čokoládu, je pomalu ji rozpustit, aniž byste ji zahřívali, a použít ji takto, ale bude možné ji uchovávat pouze v lednici a může být obtížnější ji vyklopit.
10. Když je čokoláda připravena, vyložte formy čokoládou tak, abyste měli tenkou vrstvu.
11. Umístěte formy do lednice, dokud se čokoláda nekrytalizuje.
12. Pomalu rozpustíte bílou čokoládu se semínky vanilkového lusu, poté přidejte sušené mléko.

13. Mixujte, aby byl směr dobře homogenní, poté rozpustěte kokosový olej, aby byl tekutý, aniž byste ho příliš zahřívali.
14. Přidejte ho do předchozí směsi, znovu mixujte, abyste získali krásně lesklou ganache.
15. Naplňte formy ganache pomocí cukrářského sáčku.
16. Umístěte je znovu do lednice, aby ganache zkrystalizovala, poté je uzavřete zbytkem mléčné čokolády.
17. Znovu umístěte do lednice před vyklopením a vychutnáním!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com