

Hasselnøddepasta (i stil med El Mordjene eller Nocciolata bianca)

Ingrédients

- 250 g ristede hasselnødder (og pillede, hvis du ønsker en lys farve)
- 175 g flormelis
- 65 g skummetmælkspulver
- 35 g solsikkeolie
- 40 g kakaosmør

Préparation

1. Hvis du har været på internettet de seneste uger, især på Instagram eller TikTok, har du ikke kunnet undgå hypen omkring denne hasselnøddepasta (uden kakao) fra Algeriet, El Mordjene (som tilsyneladende ligner indersiden af Kinder Bueno)!
2. Jeg har ikke haft mulighed for at smage det, men som en stor fan af Nocciolata bianca, dens italienske ækvivalent, tænkte jeg, at det var en god anledning til at tilbyde min version, lidt mere koncentreret med hasselnødder og lige så god!
3. Til denne opskrift fulgte jeg ingredienslisten fra Nocciolata og ændrede lidt på forholdene.
4. Naturligvis afhænger den endelige tekstur af din nøddecreme af styrken i din foodprocessor, men uanset om den er glat eller har små stykker af hasselnød, garanterer jeg lækre morgenmad og snacktid!
5. Ingredienser: Jeg brugte vaniljepulver fra Norohy af Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (tilknyttet).
6. Lige nu på Insta Se dette opslag på Instagram Et opslag delt af Flavie (@iletaitungateau) Forberedelsestid: afhængig af styrken i din blender For ca.
7. nøddecreme: Ingredienser: ristede hasselnødder (og pillede, hvis du ønsker en lys farve) flormelis skummetmælkspulver solsikkeolie kakaosmør En knivspids vaniljepulver Opskrift: Hvis dine hasselnødder ikke er ristede, sæt dem i ovnen ved 150°C på en bakke i 15 minutter, lad dem derefter køle af og gnid dem for at fjerne skindet.
8. Blend derefter indtil du får en glat og lidt flydende pasta.
9. Tilsæt flormelissen og vaniljen, blend igen.
10. Tilsæt derefter solsikkeolien og mælkepulveret, blend og tilsæt til sidst det smeltede kakaosmør.
11. Gå derefter videre med temperering af nøddecremen for at få en rigtig cremet blanding: i en bain-marie smelt cremen op til 45-50°C.
12. Lad den derefter køle af i en kold bain-marie til 27°C og hæv den derefter til 29°C.
13. Hæld nøddecremen i en krukke og sæt den i køleskabet for at krystallisere (uden låg for at undgå kondens).
14. Efter et par timer er nøddecremen klar til at blive nydt!
15. Du kan opbevare den ved stuetemperatur eller i køleskabet afhængigt af, hvilken tekstur du foretrækker, men jeg anbefaler i det sidste tilfælde, at du tager den ud 15 til 30 minutter før du nyder den!