

Kinder maxi hjemme

Ingrédients

- 150g hvid chokolade til overtræk (Opalys fra Valrhona for mig)
- 45g deodoriseret kokosolie
- 25g mælkepulver
- 1 vaniljestang eller lidt kvalitets vaniljeekstrakt
- 240g mælkechokolade til overtræk (minimum 40% kakao)
- 150g hvid chokolade til overtræk (Opalys fra Valrhona for mig)
- 45g deodoriseret kokosolie
- 25g mælkepulver
- 1 vaniljestang eller lidt kvalitets vaniljeekstrakt

Préparation

1. For nogle måneder siden så jeg (som mange af jer sikkert også gjorde) K-barerne (barer som Kinder maxi) fra Jade Genin på Instagram.
2. Siden da havde jeg skrevet denne opskrift på min liste, men sommeren og hedeølgen kom imellem, så jeg har udsat udførelsen af denne opskrift til efteråret, så jeg kunne temperere chokolade uden at det smeltede med det samme.
3. Her er derfor mine barer som Kinder maxi, jeg har taget idéen fra Jade Genins opskrift med en ganache baseret på kokosolie (deodoriseret, generelt kan du finde det i butikker eller i den økologiske afdeling i supermarkeder) og vanilje.
4. Resultatet er en mindre sød version, men lige så lækker til at nyde som snack ☺ Udstyr :Jeg har brugt min Cooking Chef fra Kenwood til at temperere chokoladen: kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved køb af en cooking chef / gaveværdi op til 500€ , betaling i 4x uden gebyr muligt via Paypal / kommercielt samarbejde.
5. Jeg har ikke fundet mine forme (købt for længe siden), men her er et alternativ.
6. Ingredienser :Jeg har brugt vaniljestænger fra Norohy & chokoladerne Jivara og Opalys fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
7. Indkøbsliste : mælkechokolade til overtræk (minimum 40% kakao) hvid chokolade til overtræk (Opalys fra Valrhona for mig) deodoriseret kokosolie mælkepulver1 vaniljestang eller lidt kvalitets vaniljeekstrakt Forberedelsestid : 45 minutter + krystallisationstid For et dusin barer : Mælkechokoladen : mælkechokolade til overtræk (minimum 40% kakao) Jeg har brugt funktionen til temperering af chokolade på min cooking chef (sandsynligvis et af de programmer, jeg bruger mest på min maskine), ellers har du to muligheder: smelt $\frac{3}{4}$ af chokoladen langsomt, uden at overstige 40-45°C, og tilsæt derefter resten af den hakkede chokolade og mix med en stavblender, før du bruger chokoladen.
8. En anden mulighed er, at du kan følge tempereringskurven for den chokolade, du bruger, for at lave en klassisk temperering i 3 trin.
9. Sidste mulighed, hvis du ikke vil temperere chokoladen, kan du smelte den langsomt uden at lade temperaturen stige og bruge den sådan, men den kan kun opbevares i køleskabet og vil måske være

sværere at tage ud af formen.

10. Når chokoladen er klar, skal du dække formene med chokolade, så der er et tyndt lag.
11. Placer formene i køleskabet, mens chokoladen krystalliserer.
12. Ganache hvid chokolade & vanilje : hvid chokolade til overtræk (Opalys fra Valrhona for mig) deodoriseret kokosolie mælkepulver 1 vaniljestang eller lidt kvalitets vaniljeekstrakt Smelt langsomt den hvide chokolade med kornene fra vaniljestangen, tilsæt derefter mælkepulveret.
13. Blend for at sikre, at blandingen er godt homogen, og smelt derefter kokosolien for at gøre den flydende uden at varme den for meget.
14. Tilsæt den til den tidligere blanding, og blend igen for at få en flot glinsende ganache.
15. Fyld formene med ganache ved hjælp af en sprøjtepose.
16. Placer dem igen i køleskabet, så ganachen kan krystallisere, og luk dem derefter med resten af mælkechokoladen.
17. Placer dem igen i køleskabet, før du tager dem ud af formen og nyder dem!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com