

Kinder Maxi Haus

Ingrédients

- 150g weiße Schokolade (Opalys von Valrhona für mich)
- 45g entodorisiertes Kokosöl
- 25g Milchpulver
- 1 Vanilleschote oder etwas hochwertiger Vanilleextrakt
- 240g Zartbitter-Schokolade (mindestens 40% Kakao)
- 150g weiße Schokolade (Opalys von Valrhona für mich)
- 45g entodorisiertes Kokosöl
- 25g Milchpulver
- 1 Vanilleschote oder etwas hochwertiger Vanilleextrakt

Préparation

1. Vor einigen Monaten habe ich (wie viele von euch, denke ich) auf Instagram die K-Riegel (Riegel im Stil von Kinder Maxi) von Jade Genin gesehen.
2. Seitdem hatte ich diese Rezeptidee auf meine Liste gesetzt, aber da der Sommer und die Hitzewelle dazwischen kamen, habe ich die Umsetzung dieses Rezepts auf den Herbst verschoben, um Schokolade temperieren zu können, ohne dass sie sofort schmilzt.
3. Hier sind also meine Riegel im Stil von Kinder Maxi, ich habe die Idee des Rezepts von Jade Genin mit einer Ganache auf Basis von Kokosöl (entodorisiert, in der Regel könnt ihr es im Geschäft oder im Bio-Regal der Supermärkte finden) und Vanille aufgegriffen.
4. Das Ergebnis ist eine weniger süße, aber ebenso schmackhafte Version, um sich beim Snack zu verwöhnen ☺ Material :Ich habe meinen Cooking Chef von Kenwood verwendet, um die Schokolade zu temperieren: Code FLAVIE = 3 Zubehörteile nach Wahl gratis beim Kauf eines Cooking Chef / Geschenke im Wert von bis zu 500€, Zahlung in 4 Raten ohne Gebühren über Paypal / kommerzielle Zusammenarbeit.
5. Ich habe meine Formen (vor sehr langer Zeit gekauft) nicht wiedergefunden, aber hier ist eine Alternative.
6. Zutaten :Ich habe die Vanilleschoten von Norohy & die Schokoladen Jivara und Opalys von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
7. Einkaufsliste : Zartbitter-Schokolade (mindestens 40% Kakao) weiße Schokolade (Opalys von Valrhona für mich) entodorisiertes Kokosöl Milchpulver1 Vanilleschote oder etwas hochwertiger Vanilleextrakt Vorbereitungszeit : 45 Minuten + Kristallisationszeit Für ein Dutzend Riegel : Die Zartbitter-Schokolade : Zartbitter-Schokolade (mindestens 40% Kakao) Ich habe die Temperierfunktion meiner Cooking Chef verwendet (wahrscheinlich eines der Programme, die ich am häufigsten mit meinem Gerät benutze), andernfalls gibt es zwei Optionen: Schmelzen Sie $\frac{3}{4}$ der Schokolade langsam, ohne 40-45°C zu überschreiten, und fügen Sie dann den restlichen gehackten Schokolade hinzu und pürieren Sie mit einem Stabmixer, bevor Sie die Schokolade verwenden.
8. Eine andere Option ist, die Temperierkurve der verwendeten Schokolade zu befolgen, um eine

klassische Temperierung in 3 Schritten durchzuführen.

9. Die letzte Möglichkeit, wenn Sie die Schokolade nicht temperieren möchten, besteht darin, sie langsam zu schmelzen, ohne die Temperatur zu erhöhen, und sie so zu verwenden, aber sie kann nur im Kühlschrank aufbewahrt werden und wird möglicherweise schwieriger zu entformen sein.

10. Wenn die Schokolade bereit ist, beschichten Sie die Formen mit einer dünnen Schicht Schokolade.

11. Stellen Sie die Formen in den Kühlschrank, während die Schokolade kristallisiert.

12. Die Ganache aus weißer Schokolade & Vanille : weiße Schokolade (Opalys von Valrhona für mich) entodorisiertes Kokosöl Milchpulver 1 Vanilleschote oder etwas hochwertiger Vanilleextrakt Schmelzen Sie die weiße Schokolade langsam mit den Kernen der Vanilleschote, fügen Sie dann das Milchpulver hinzu.

13. Pürieren Sie, damit die Mischung gut homogen ist, und schmelzen Sie das Kokosöl, um es flüssig zu machen, ohne es zu stark zu erhitzen.

14. Fügen Sie es zur vorherigen Mischung hinzu, pürieren Sie erneut, um eine glänzende Ganache zu erhalten.

15. Füllen Sie die Formen mit der Ganache mithilfe eines Spritzbeutels.

16. Stellen Sie sie erneut in den Kühlschrank, damit die Ganache kristallisiert, und schließen Sie sie dann mit dem Rest der Zartbitter-Schokolade.

17. Stellen Sie sie erneut in den Kühlschrank, bevor Sie sie aus der Form nehmen und genießen!