

Schokoladenriegel mit Karamell und Trockenfrüchten

Ingrédients

- 465g Kristallzucker
- 300g Vollrahm
- 135g gesalzene Butter + 1 Prise Fleur de Sel
- 150g T55 Mehl
- 50g Rohrzucker / brauner Zucker
- 100g gesalzene Butter zimmerweich
- 12g Milch
- 130g T55 Mehl
- 12g ungesüßtes Kakaopulver
- 50g Rohrzucker / brauner Zucker
- 100g gesalzene Butter zimmerweich
- 12g Milch

Préparation

1. Vor ein paar Tagen habe ich ein Video auf dem Instagram-Konto @Parischezsharon gesehen, das die Herstellung von Karamell-Riegeln, Nüssen & Schokolade bei dem Konditor Carl Marletti zeigte.
2. Kurzerhand machte ich mich an die Herstellung von Riegeln nach diesem Modell: ein schön knuspriges Shortbread, gesalzener Butterkaramell, Nüsse und eine Schokoladenglasur.
3. Ich habe diesen Riegel in zwei verschiedene Modelle abgewandelt: Kakaoshortbread + Karamell + Haselnüsse + Biskelia-Schokolade (eine biskuitartige Milkschokolade von Valrhona) und normales Shortbread + Karamell + Pistazien + Himbeerinspiration, aber natürlich könnt ihr sie nach eurem Wunsch gestalten, indem ihr eure Nüsse und eure Schokolade nach eurem Geschmack und dem, was ihr zur Verfügung habt, auswählt!
4. Ich habe das Shortbread-Rezept vom Blog FashionCooking genommen und wie gewohnt das Rezept für gesalzenen Butterkaramell von Nicolas Paciello verwendet (mein Lieblingsrezept, bei weitem).
5. Tage/Wochen aufbewahren.
6. Lasst den Karamell nach und nach in einem Topf schmelzen (beginnt mit $\frac{3}{4}$ des Zuckers, wenn er geschmolzen ist, fügt ein weiteres Viertel hinzu und macht weiter, bis der Zucker aufgebraucht ist).
7. Erhitze die Sahne separat.
8. Wenn der Karamell eine schöne bernsteinfarbene Farbe hat, nimm ihn vom Herd und füge die Sahne NACH UND NACH hinzu (das ist wichtig, sonst besteht die Gefahr, dass ihr euch verbrennt), während ihr mit einem Schneebesen rührt.
9. Wenn die gesamte Sahne eingearbeitet ist, stellt den Karamell zurück auf die Hitze und fügt die gesalzene Butter hinzu.
10. Kocht den Karamell 5 bis 10 Minuten bei mittlerer Hitze, unter regelmäßigem Rühren, bis der Karamell etwas eindickt, damit er nach dem Abkühlen gespritzt werden kann.
11. Um zu überprüfen, ob der Karamell genug gekocht ist, könnt ihr ein paar Tropfen auf einen Eiswürfel geben, er wird sehr schnell abkühlen und ihr seht seine endgültige Konsistenz.
12. Wenn ihr seht, dass der Karamell zu flüssig ist, kocht weiter, bis ihr die richtige Konsistenz erreicht habt.
13. Fügt das Fleur de Sel hinzu.
14. In ein Behältnis umfüllen und vollständig abkühlen lassen (ihr könnt ihn in den Kühlschrank oder Gefrierschrank stellen, um den Prozess zu beschleunigen, aber erst, wenn er nicht mehr heiß ist).
15. Mischung habt.

16. Fügt die Milch hinzu, dann das Mehl (und den Kakao für den Schokoladenteig) und vermischt alles schnell, um einen homogenen Teig zu erhalten.
17. Rollt jeden der beiden Teige zwischen zwei Backpapierblättern auf 2 bis 3 mm Dicke aus.
18. Versucht, sie in Rechteckform auszurollen und überlegt euch dabei schon, wie ihr eure Kekse zuschneiden wollt (zum Beispiel, um 10-12 cm lange Riegel zu machen, rollt euren Teig auf 25 cm Länge aus, um ihn dann in zwei zu schneiden und 3 cm breite Riegel zuzuschneiden).
19. Bei 180°C etwa 15 Minuten backen und eure Riegel direkt nach dem Herausnehmen aus dem Ofen vorschneiden.
20. Bewegt sie nicht, lasst sie durch Abkühlen aushärten, aber wenn ihr versucht, sie im kalten Zustand zu schneiden, riskieren sie zu brechen.
21. Riegel zu überziehen.
22. Wenn ihr die Schokolade auf die Riegel gießt, die auf einem Rost liegen, könnt ihr etwas weniger einplanen) QS Himbeerinspiration von Valrhona (ebenso) Gebt den Karamell in einen Spritzbeutel mit einer runden Tülle von 1 bis 1,4 cm Durchmesser.
23. Spritzt einen Karamellstrang auf jeden Shortbread-Keks.
24. Auf das auf die Kakaoshortbreads gespritzte Karamell legt ihr ganze Haselnüsse und drückt sie leicht hinein.
25. Auf das auf die normalen Shortbreads gespritzte Karamell legt ihr ganze Pistazien.
26. Legt sie in den Kühlschrank / Gefrierschrank, damit der Karamell beim Überziehen schön hart ist.
27. Bereitet dann eure Schokolade vor, idealerweise temperiert ihr sie, wenn ihr könnt.
28. Beachtet die Temperkurve je nach gewählter Schokolade und folgt ihr, bis ihr die richtige Temperatur erreicht habt.
29. Andernfalls schmelzt ~~1~~ der Schokolade, ohne 37-38°C zu überschreiten.
30. Hackt die restliche Schokolade fein und fügt sie in die geschmolzene Schokolade hinzu.
31. Rührt gut, bis die gesamte Schokolade geschmolzen ist.
32. Diese Methode, die Schokolade zu schmelzen, ohne sie zu erhitzen, ermöglicht es ihr, neu zu kristallisieren, auch wenn sie nicht temperiert wurde.
33. Ihr könnt dann auf zwei Arten vorgehen: Die von mir gewählte, das Eintauchen; taucht die Shortbreads, die mit Karamell und Nüssen bedeckt sind, in die Schokolade, schüttelt sie ab, um abtropfen zu lassen, und legt sie auf ein Backpapier, bis sie kristallisiert sind.
34. Zweite Möglichkeit, ihr legt eure Riegel auf ein Gitter und gießt die Schokolade darüber, um sie zu überziehen (in diesem Fall wird die Unterseite des Riegels nicht überzogen, deshalb habe ich die andere Technik bevorzugt, die eine vollständig mit Schokolade überzogene Barre ergibt, die keine Krümel hinterlässt und sich besser hält).
35. Natürlich, ihr könnt die Schokolade einfach schmelzen und dann die Riegel im Kühlschrank aufbewahren, aber wenn ihr sie temperieren oder zumindest die oben genannten Temperaturen und Techniken beachten könnt, halten sich die Riegel besser und lassen sich länger und bei Raumtemperatur lagern.
36. Und voilà, sobald die Schokolade kristallisiert ist, bleibt nur noch, euch zu genießen!