

Pekannuss-Karamell-Schokoriegel mit Ahornsirup

Ingrédients

- 55g Butter
- 50g Pekannusspulver
- 95g Mehl
- 1 Eigelb
- 30g Zucker
- 35g Ahornsirup
- 250g Ahornsirup
- 70g Butter
- 135g flüssige Sahne

Préparation

1. Voici la traduction du texte en allemand, en conservant le HTML intact : Neuer Tag, neue Leckerei!
2. Mit neuen Schokoriegeln, diesmal mit den Aromen von Ahornsirup, Pekannüssen und natürlich Schokolade.
3. Sie bestehen aus einem Keks mit Pekannüssen und Ahornsirup, einem Ahornsirupkaramell und einer 40%igen Milkschokoladenüberzug, der nicht zu viel Zucker mitbringt.
4. Sie können sie problemlos im Voraus vorbereiten, einmal mit Schokolade überzogen, halten sie sich mehrere Tage bei Raumtemperatur (oder im Kühlschrank, wenn Ihre Schokolade nicht temperiert wurde).
5. Sie wissen alles, auf geht's!
6. Material: Thermometer Perforierte Platte Teigroller Spritzbeutel Tülle 18mm Zutaten: Ich habe den Ahornsirup und die Pekannüsse von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf der gesamten Website (nicht affiliert).
7. Ich habe die Schokoladen Jivara und Dulcey von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Website (affiliert).
8. Vorbereitungszeit: 1h15 + 15 Minuten Backzeit und Abkühlzeit des Karamells Für etwa ein Dutzend Riegel:
Ahornsirup & Pekannuss Keks: Butter Pekannusspulver Mehl 1 Eigelb Zucker Ahornsirup Mischen
Sie die weiche Butter gut mit dem Eigelb und dem Zucker.
9. Fügen Sie den Ahornsirup, das Pekannusspulver und das Mehl hinzu.
10. Verarbeiten Sie den Teig nicht zu viel, sobald er homogen ist, formen Sie eine Kugel, flachen Sie sie leicht ab und stellen Sie sie mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.
11. Wenn der Teig gut kalt ist, rollen Sie ihn auf eine Dicke von 3 bis 4 mm aus und schneiden Sie Rechtecke aus.
12. Legen Sie sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und legen Sie sie für ein paar Minuten in den Gefrierschrank.
13. Backen Sie sie anschließend bei 170°C für etwa 15 Minuten, sie sollten beim Herausnehmen aus dem Ofen goldbraun sein.
14. Lassen Sie sie abkühlen.
15. Ahornkaramell: Ahornsirup Butter flüssige Sahne Erhitzen Sie den Ahornsirup, bis er 175°C erreicht.
16. Gleichzeitig erhitzen Sie die flüssige Sahne.
17. Löschen Sie den Ahornsirup nach und nach mit der heißen Sahne ab und rühren Sie ständig, um ein gut homogenes Karamell zu erhalten.
18. Dann fügen Sie die in kleine Würfel geschnittene Butter hinzu, kochen Sie weiter bis 112°C, dann nehmen Sie den Topf vom Herd und gießen Sie das Karamell in einen Behälter.

19. Lassen Sie es bei Raumtemperatur abkühlen (wenn Sie es in den Kühlschrank stellen, wird es zu hart zum Spritzen).
20. Tülle.
21. Spritzen Sie auf jeden Keks Karamellkugeln, abwechselnd mit ganzen Pekannüssen.
22. Stellen Sie die mit Karamell und Pekannüssen bedeckten Kekse in den Gefrierschrank, während Sie die Schokolade schmelzen.
23. Wenn Sie möchten, können Sie die Schokolade temperieren, aber wenn Sie keine Zeit/Lust haben, können Sie auch die folgende Methode anwenden: Schmelzen Sie vorsichtig $\frac{3}{4}$ der Schokolade im Wasserbad, ohne 35°C zu überschreiten.
24. Nehmen Sie sie vom Herd, fügen Sie das restliche gehackte Viertel der Schokolade hinzu und rühren Sie gut, um sie zu schmelzen.
25. An diesem Punkt können Sie mit dem Überziehen der Riegel fortfahren.
26. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die maximale Temperatur überschritten haben, müssen Sie die Schokolade temperieren oder die Riegel im Kühlschrank aufbewahren.
27. Tauchen Sie die gut gekühlten Riegel in die Schokolade, schütteln Sie sie, um keine zu dicke Schokoladenschicht zu haben, und legen Sie sie auf ein Blatt Backpapier und lassen Sie sie kristallisieren.
28. Wenn Sie wie ich Ihre Riegel mit etwas Dulcey-Schokolade dekorieren möchten, schmelzen Sie sie einfach vorsichtig auf die gleiche Weise wie die Jivara, tauchen Sie eine Gabel hinein und schütteln Sie sie über die Riegel.
29. Lassen Sie sie erneut kristallisieren, dann genießen Sie sie!