

Infana maxi hejme

Ingrédients

- 150g da blanka ĉokolado (Opalys de Valrhona por mi)
- 45g da senodorigita kokosa oleo
- 25g da lakto-pulvoro
- 1 vaniljopodo aŭ iom da alta kvalito vanila ekstrakto
- 240g da laktoĉokolado (minimum 40% kakao)
- 150g da blanka ĉokolado (Opalys de Valrhona por mi)
- 45g da senodorigita kokosa oleo
- 25g da lakto-pulvoro
- 1 vaniljopodo aŭ iom da alta kvalito vanila ekstrakto

Préparation

1. Antaŭ kelkaj monatoj, mi vidis (kiel multaj el vi pensas) en Instagram la K-batojn (batoj simile al Kinder maxi) de Jade Genin.
2. Ekde tiam, mi metis ĉi tiun recepton en mian liston, sed post la somero kaj la varmeco, mi prokrastis la realigon de ĉi tiu recepto ĝis la aŭtuno por povi temperi ĉokoladon sen ke ĝi tuj fandiĝu.
3. Jen miaj battoj simile al Kinder maxi, mi reprenis la ideon de la recepto de Jade Genin kun ganacho bazita sur kokosa oleo (senodorigita, ĝenerale vi povas trovi ĝin en butikoj aŭ en la bio-sekcio de supermerkatoj) kaj vanilo.
4. Rezulto, malpli dolĉa versio sed same bongusta por ĝui dum la merenda ☺ Materialoj :Mi uzis mian Cooking Chef de Kenwood por temperi la ĉokoladon: kodo FLAVIE = 3 elektoj de akcesoraĵoj donacitaj por la aĉeto de cooking chef / valoro ĝis 500€ en donacoj, pago en 4x sen kostoj eblaj per Paypal / komerca kunlaboro.
5. Mi ne trovis miajn formojn (aĉetitaj tre longe) sed jen ekvivalenton.
6. Ingrediencoj :Mi uzis la vaniljopodojn Norohy & la ĉokoladojn Jivara kaj Opalys de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
7. Lista de aĉetoj : da laktoĉokolado (minimum 40% kakao) da blanka ĉokolado (Opalys de Valrhona por mi) da senodorigita kokosa oleo da lakto-pulvoro1 vaniljopodo aŭ iom da alta kvalito vanila ekstrakto Preparotempo : 45 minutoj + kristaliĝa tempo Por dek du battoj : La laktoĉokolado : da laktoĉokolado (minimum 40% kakao) Mi uzis la funkcion por temperi ĉokoladon de mia cooking chef (probable unu el la programoj, kiujn mi plej ofte uzas sur mia roboto), alie vi havas du opciojn: fandi ¾ de la ĉokolado malrapide, sen superi 40-45°C, poste aldoni la reston de hakita ĉokolado kaj miksu per la subakva miksililo antaŭ ol uzi la ĉokoladon.
8. Alia opcio, vi povas sekvi la temperan kurbon de la ĉokolado, kiun vi uzas por fari klasikan temperadon en 3 etapoj.
9. Lasta ebleco, se vi ne volas temperi la ĉokoladon, vi povas fandi ĝin malrapide sen plialtiĝi en temperaturo kaj uzi ĝin tiel, sed ĝi povos esti konservita nur en la fridujo kaj eble estos pli malfacile demoldi.

10. Kiam la ĉokolado estas preta, kovru la formojn per ĉokolado por havi maldikan tavolon.
11. Metu la formojn en la fridujo dum la tempo por kristaliĝi la ĉokolado.
12. La ganacho blanka ĉokolado & vanilo : da blanka ĉokolado (Opalys de Valrhona por mi) da senodorigita kokosa oleo da lakto-pulvoro 1 vaniljopodo aŭ iom da alta kvalito vanila ekstrakto Fandi malrapide la blankan ĉokoladon kun la grajnoj de la vaniljopodo, poste aldoni la lakto-pulvoron.
13. Miksu por ke la miksaĵo estu bone homogena, poste fandi la kokosan oleon por igi ĝin likva sen tro varmigi ĝin.
14. Aldonu ĝin al la antaŭa miksaĵo, miksu denove por havi belan brilantan ganachon.
15. Faru la formojn plenigi per ganacho per la helpo de pipilo.
16. Metu ilin denove en la fridujo por ke la ganacho kristaliĝu, poste fermu ilin kun la resto de la laktoĉokolado.
17. Metu denove en la fridujo antaŭ ol demoldi kaj ĝui!