

Kinder maxi casero

Ingrédients

- 150g de chocolate blanco de cobertura (Opalys de Valrhona para mí)
- 45g de aceite de coco desodorizado
- 25g de leche en polvo
- 1 vaina de vainilla o un poco de extracto de vainilla de calidad
- 240g de chocolate con leche de cobertura (mínimo 40% de cacao)
- 150g de chocolate blanco de cobertura (Opalys de Valrhona para mí)
- 45g de aceite de coco desodorizado
- 25g de leche en polvo
- 1 vaina de vainilla o un poco de extracto de vainilla de calidad

Préparation

1. Hace unos meses, vi pasar (como muchos de ustedes, creo) en Instagram las K barras (barras estilo Kinder maxi) de Jade Genin.
2. Desde entonces, había anotado esta idea de receta en mi lista, pero el verano y la canícula hicieron que pospusiera la realización de esta receta hasta el otoño para poder templar chocolate sin que se derritiera inmediatamente.
3. Así que aquí están mis barras estilo Kinder maxi, he retomado la idea de la receta de Jade Genin con una ganache a base de aceite de coco (desodorizado, en general se puede encontrar en tiendas o en la sección de productos bio de los supermercados) y vainilla.
4. El resultado es una versión menos dulce pero igualmente sabrosa para disfrutar en la merienda
□ Material: He utilizado mi Cooking Chef de Kenwood para templar el chocolate: código FLAVIE = 3 accesorios a elegir gratis con la compra de un cooking chef / valor de hasta 500€ en regalos, pago en 4x sin intereses posible a través de Paypal / colaboración comercial.
5. No he encontrado mis moldes (comprados hace mucho tiempo) pero aquí hay un equivalente.
6. Ingredientes: He utilizado las vainas de vainilla Norohy & los chocolates Jivara y Opalys de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
7. Lista de compras: de chocolate con leche de cobertura (mínimo 40% de cacao) de chocolate blanco de cobertura (Opalys de Valrhona para mí) de aceite de coco desodorizado de leche en polvo 1 vaina de vainilla o un poco de extracto de vainilla de calidad
Tiempo de preparación: 45 minutos + tiempo de cristalización
Para una docena de barras: El chocolate con leche: de chocolate con leche de cobertura (mínimo 40% de cacao) He utilizado la función de templado de chocolate de mi cooking chef (probablemente uno de los programas que más uso en mi robot), si no, tienes dos opciones: derretir $\frac{3}{4}$ del chocolate suavemente, sin superar los 40-45°C y luego añadir el resto del chocolate picado y mezclar con una batidora de mano antes de usar el chocolate.
8. Otra opción, puedes seguir la curva de templado del chocolate que estás utilizando para hacer un templado clásico en 3 etapas.
9. Última posibilidad, si no quieres templar el chocolate, puedes derretirlo suavemente sin dejar que suba

de temperatura y usarlo así, pero solo se podrá conservar en el refrigerador y será quizás más difícil de desmoldar.

10. Cuando el chocolate esté listo, cubre los moldes con chocolate de manera que haya una fina capa.

11. Coloca los moldes en el refrigerador mientras se cristaliza el chocolate.

12. La ganache de chocolate blanco & vainilla: de chocolate blanco de cobertura (Opalys de Valrhona para mí) de aceite de coco desodorizado de leche en polvo 1 vaina de vainilla o un poco de extracto de vainilla de calidad Derrite suavemente el chocolate blanco con los granos de la vaina de vainilla, luego añade la leche en polvo.

13. Mezcla para que la mezcla esté bien homogénea, luego derrite el aceite de coco para hacerlo líquido sin calentar demasiado.

14. Agrégalo a la mezcla anterior, mezcla nuevamente para obtener una ganache bien brillante.

15. Rellena los moldes con ganache utilizando una manga pastelera.

16. Colócalos nuevamente en el refrigerador para que la ganache cristalice, luego ciérralos con el resto del chocolate con leche.

17. Coloca nuevamente en el refrigerador antes de desmoldar y disfrutar!