

Pasta para untar de avellanas (al estilo El Mordjene o Nocciolata bianca)

Ingrédients

- 250g de avellanas tostadas (y peladas, si prefieres un color más claro)
- 175g de azúcar glas
- 65g de leche desnatada en polvo
- 35g de aceite de girasol
- 40g de manteca de cacao

Préparation

1. Si has estado en internet estas últimas semanas, en particular en Instagram o Tiktok, no te habrá pasado desapercibido el revuelo de esta crema para untar de avellanas (sin cacao) argelina El Mordjene (¡que al parecer se parece al interior de los Kinder Bueno)!
2. No he tenido la ocasión de probarla, pero siendo una gran amante de la Nocciolata bianca, su equivalente italiano, pensé que era la oportunidad de ofrecerte mi versión, un poco más concentrada en avellanas y ¡igual de buena!
3. Para esta receta, seguí la lista de ingredientes de la Nocciolata modificando un poco las proporciones.
4. Por supuesto, la textura final de tu crema para untar dependerá de la potencia de tu robot, pero ya sea que esté bien lisa o con algunos pequeños granos de avellanas, ¡te garantizo desayunos y meriendas muy sabrosos!
5. Ingredientes: Usé la vainilla en polvo Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. Si tus avellanas no están tostadas, colócalas en el horno a 150°C sobre una bandeja durante 15 minutos, luego déjalas enfriar y frótalas para quitarles la piel.
7. A continuación, mézclalas hasta obtener una pasta suave y algo líquida.
8. Añade el azúcar glas y la vainilla, mezcla de nuevo.
9. Luego incorpora el aceite de girasol y la leche en polvo, mezcla, y finalmente añade la manteca de cacao fundida.
10. A continuación, pasa al templado de la crema para untar para obtener una mezcla bien suave: en un baño maría, derrite la crema para untar hasta alcanzar 45-50°C.
11. Déjala enfriar en un baño maría frío esta vez a 27°C, luego vuelve a subirla a 29°C.
12. Vierte la crema para untar en un tarro y colócalo en el refrigerador para que cristalice (sin tapa para evitar la condensación).
13. Después de unas horas, la crema para untar estará lista para degustar.
14. Puedes guardarla a temperatura ambiente o en el refrigerador según la textura que prefieras, pero te recomiendo en este último caso sacarla 15 a 30 minutos antes de disfrutarla.