

Kinder country casero

Ingrédients

- 150g de chocolate blanco (igual, he usado Ivoire de Valrhona, te aconsejo tomar uno que no sea demasiado dulce)
- 50g de leche
- 25g de espelta o arroz (u otro) inflado

Préparation

1. Una receta con muy pocos ingredientes y equipo hoy, la de barras de chocolate estilo kinder country casero.
2. He usado espelta inflada de Koro, pero puedes usar el cereal inflado de tu elección, en los kinder country originales se utiliza arroz inflado.
3. La receta es muy simple con pocos pasos, y las barras se conservan bien unos días para tus futuras meriendas ;-)
4. Si tienes moldes para tabletas de chocolate, puedes usarlos como yo (para estas cantidades, he usado 3 moldes para tabletas), de lo contrario, simplemente puedes poner papel encerado en el fondo de un molde (o un marco) cuadrado de aproximadamente 20 a 25cm de lado.
5. Derrite el chocolate blanco.
6. Calienta la leche, luego viértela en varias tandas sobre el chocolate derretido mientras mezclas bien.
7. Luego, añade la espelta o el arroz inflado y reserva.
8. Luego, puedes o bien templar el chocolate o hacer un "falso" temperado de la siguiente manera: derrite el chocolate con leche muy lentamente (asegúrate de no exceder los 40°C; si no tienes un termómetro, coloca el recipiente que contiene el chocolate sobre un baño maría, déjalo unos minutos revolviendo regularmente, luego retíralo del fuego, revuelve un poco y espera unos minutos antes de volver a colocarlo.
9. De esta manera, el chocolate no se sobrecalentará).
10. Cuando el chocolate esté derretido, añade el chocolate restante y mezcla hasta que se derrita (esto permitirá que el chocolate baje de temperatura rápidamente).
11. Cubre el fondo de tus moldes para tabletas (o el fondo del papel encerado) con chocolate con leche usando un pincel (para no tener una capa demasiado gruesa).
12. Pon en el refrigerador o congelador unos minutos para que el chocolate cristalice rápidamente, luego extiende sobre él la mezcla de ganache de chocolate blanco y espelta inflada.
13. Termina cubriendo esta mezcla con chocolate con leche.
14. Deja cristalizar nuevamente antes de desmoldar y cortar tus barras, luego ¡disfruta!