

Barras de chocolate con caramelo y frutos secos

Ingrédients

- 465g de azúcar granulada
- 300g de crema líquida entera
- 135g de mantequilla semisalada + 1 pizca de flor de sal
- 150g de harina T55
- 50g de azúcar moreno
- 100g de mantequilla semisalada a punto de pomada
- 12g de leche
- 130g de harina T55
- 12g de cacao en polvo sin azúcar
- 50g de azúcar moreno
- 100g de mantequilla semisalada a punto de pomada
- 12g de leche

Préparation

1. Hace unos días, vi un video en la cuenta de Instagram @Parischezsharon que mostraba la elaboración de barras de caramelo, frutos secos & chocolate en la pastelería de Carl Marletti.
2. Ni corta ni perezosa, me lancé a la confección de barras siguiendo este modelo: un shortbread bien crujiente, un caramelo de mantequilla salada, frutos secos y una cobertura de chocolate.
3. Desarrollé esta barra en dos modelos diferentes: shortbread cacao + caramelo + avellanas + chocolate biskelia (un chocolate con leche con sabor a galleta de Valrhona) y shortbread natural + caramelo + pistachos + inspiración de frambuesa, pero por supuesto pueden hacerlas a su gusto, eligiendo sus frutos secos y chocolate según su inspiración y lo que tengan a mano.
4. Tomé la receta del shortbread del blog FashionCooking y, como de costumbre, usé la receta de caramelo de mantequilla salada de Nicolas Paciello (mi receta favorita, de lejos).
5. Dependiendo del tamaño de sus barras, es posible que tengas un poco de caramelo de sobra, pero no hay problema, se conserva muy bien en un recipiente hermético en el refrigerador durante unos días/semanas.
6. Derrite poco a poco el azúcar en una cacerola (comienza con $\frac{3}{4}$ del azúcar, cuando se haya derretido, añade otro cuarto y continúa hasta terminar el azúcar).
7. Aparte, calienta la crema líquida.
8. Cuando el caramelo tenga un bonito color ámbar, retíralo del fuego y añade POCO A POCO la crema (es importante, de lo contrario te puedes quemar) mientras mezclas con un batidor.
9. Cuando toda la crema esté incorporada, vuelve a poner el caramelo al fuego y añade la mantequilla salada.
10. Cocina durante 5 a 10 minutos a fuego medio, removiendo regularmente, hasta que el caramelo espese un poco, de manera que se pueda aplicar con una manga pastelera una vez frío.
11. Para verificar que el caramelo está suficientemente cocido, puedes verter unas gotas en un cubito de hielo, se enfriará muy rápidamente y verás su textura final.
12. Si ves que el caramelo está demasiado líquido, continúa la cocción hasta que tenga la textura adecuada.
13. Añade la flor de sal.
14. Déjalo en un recipiente y deja enfriar completamente (puedes ponerlo en el refrigerador o congelador para acelerar el proceso de endurecimiento, pero solo cuando ya no esté caliente).
15. Mezcla la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla bien cremosa y homogénea.
16. Añade la leche, luego la harina (y el cacao para la masa de chocolate) y mezcla rápidamente para tener

una masa homogénea.

17. Extiende cada una de las dos masas entre dos hojas de papel pergamino a 2 a 3 mm de espesor.
18. Intenta extender en forma de rectángulo, imaginando de antemano el corte de sus galletas (por ejemplo, para hacer barras de 10-12 cm de longitud, extiende la masa a 25 cm de longitud para poder cortarla por la mitad y luego cortar las barras de 3 cm de ancho).
19. Hornea a 180°C durante unos 15 minutos, y pre-corta tus barras justo al salir del horno.
20. No las muevas, déjalas endurecer mientras se enfrían, pero si intentas cortarlas una vez frías, pueden romperse.
21. Valrhona, o el de su elección (honestamente, no pesé, pero les recomiendo tener entre 350 a para estar tranquilos, especialmente si procede sumergiendo para cubrir las barras.
22. Si viertes el chocolate sobre las barras colocadas en una rejilla, puede que necesites un poco menos) Cantidad suficiente de inspiración de frambuesa de Valrhona (igual) Pon el caramelo en una manga pastelera equipada con una boquilla lisa de 1 a 1,4 cm de diámetro.
23. Aplica un cordón de caramelo en cada galleta shortbread.
24. En el caramelo aplicado sobre los shortbread de cacao, coloca avellanas enteras presionando ligeramente.
25. En el caramelo aplicado sobre los shortbread natural, recubre el caramelo con pistachos enteros.
26. Ponlas en el refrigerador o congelador para que el caramelo esté bien endurecido al momento de recubrirlas con chocolate.
27. Luego prepara tu chocolate, lo mejor es temperarlo si puedes.
28. Observa la curva de templado según el chocolate elegido, y síguela hasta alcanzar la temperatura adecuada.
29. Si no, derrite ¹/₄ del chocolate sin superar los 37-38°C.
30. Pica finamente el chocolate restante y añádelo al chocolate derretido.
31. Mezcla bien hasta que todo el chocolate se haya derretido.
32. Esta forma de derretir el chocolate sin calentarlo en exceso permitirá que vuelva a cristalizar aunque no haya sido templado.
33. Luego, puedes proceder de dos maneras: La que elegí, la inmersión; sumerges los shortbreads cubiertos de caramelo y frutos secos en el chocolate, sacudes para escurrir y los colocas sobre una hoja de papel pergamino mientras cristalizan.
34. Segunda opción, colocas tus barras en una rejilla y viertes el chocolate sobre ellas para recubrirlas (en este caso, la parte inferior de la barra no estará cubierta, por eso preferí la otra técnica que permite tener una barra totalmente cubierta de chocolate, que no producirá migas y se conservará mejor).
35. Por supuesto, también puedes simplemente derretir el chocolate y luego conservar las barras en el refrigerador, pero si puedes templarlo o al menos respetar la temperatura y las técnicas indicadas arriba, las barras se conservarán mejor y podrás mantenerlas por más tiempo y a temperatura ambiente.
36. ¡Y ahí lo tienen, una vez que el chocolate haya cristalizado, todo lo que queda es disfrutar!