

Barras de chocolate con nueces de pecán y caramelo de jarabe de arce

Ingrédients

- 55g de mantequilla
- 50g de polvo de nuez pecana
- 95g de harina
- 1 yema de huevo
- 30g de azúcar
- 35g de jarabe de arce
- 250g de jarabe de arce
- 70g de mantequilla
- 135g de crema líquida entera

Préparation

1. ¡Nuevo día, nueva delicia!
2. Con nuevas barras de chocolate, esta vez con sabores de jarabe de arce, nuez pecana y por supuesto chocolate.
3. Están compuestas de una galleta de nuez pecana y jarabe de arce, un caramelo de jarabe de arce y una cobertura de chocolate con leche 40% que permite no añadir demasiado azúcar.
4. Puedes prepararlas sin problema con antelación, una vez cubiertas de chocolate se conservan varios días a temperatura ambiente (o en el refrigerador si tu chocolate no ha sido temperado).
5. Sabes todo, ¡ahora te toca a ti!
6. Material: Termómetro Placa perforada Rodillo de repostería Mangas pasteleras Boquilla 18mm Ingredientes: He utilizado el jarabe de arce y las nueces pecanas de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
7. He utilizado los chocolates Jivara y Dulcey de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
8. Tiempo de preparación: 1h15 + 15 minutos de cocción y tiempo de enfriado del caramelo Para una docena de barras: Galleta de jarabe de arce & nuez pecana: de mantequilla de polvo de nuez pecana de harina 1 yema de huevo de azúcar de jarabe de arce Mezcla la mantequilla bien pomada con la yema de huevo y el azúcar.
9. Añade el jarabe de arce, el polvo de nuez pecana y la harina.
10. No trabajes demasiado la masa, una vez esté homogénea forma una bola, aplánala ligeramente y colócala en el refrigerador por mínimo 30 minutos.
11. Cuando la masa esté bien fría, extiéndela a un grosor de 3 a 4mm y corta rectángulos.
12. Dispónlos sobre una placa cubierta con papel sulfurizado y congélalos unos minutos.
13. Luego hornéalos a 170°C durante unos 15 minutos, deben estar dorados al salir del horno.
14. Déjalos enfriar.
15. Caramelo de arce: de jarabe de arce de mantequilla de crema líquida entera Calienta el jarabe de arce hasta alcanzar 175°C.
16. En paralelo, calienta la crema líquida.
17. Desglasa poco a poco el jarabe de arce con la crema caliente removiendo constantemente para obtener un caramelo bien homogéneo.

18. Añade después la mantequilla cortada en pequeños cubos, continúa la cocción hasta 112°C, luego retira la cacerola del fuego y vierte el caramelo en un recipiente.
19. Déjalo enfriar a temperatura ambiente (si lo pones en el refrigerador se volverá demasiado duro para ser dispuesto).
20. Dulce para la decoración Cuando el caramelo se haya enfriado, colócalo en una manga pastelera equipada con una boquilla lisa.
21. Dispón sobre cada sablé bolas de caramelo intercalando nueces pecanas enteras.
22. Coloca los sablés cubiertos de caramelo y nueces pecanas en el congelador mientras derrites el chocolate.
23. Si lo deseas, puedes temperar el chocolate, pero si no tienes tiempo / ganas, también puedes seguir el siguiente método: derrite suavemente las $\frac{3}{4}$ partes del chocolate al baño maría sin superar nunca los 35°C.
24. Fuera del fuego, añade el cuarto restante de chocolate picado y mezcla bien para que se derrita.
25. En ese momento, puedes pasar al recubrimiento de las barras.
26. Ten cuidado, si has superado la temperatura máxima, no hay elección, tendrás que temperar el chocolate o de lo contrario conservar las barras en el refrigerador.
27. Sumerge las barras bien frías en el chocolate, sacúdelas para no tener una capa de chocolate demasiado gruesa, luego colócalas sobre una hoja de papel sulfurizado y deja cristalizar.
28. Si, como yo, quieres decorar tus barras con un poco de chocolate Dulcey, simplemente derrítelo suavemente de la misma manera que el Jivara, luego sumerge un tenedor en él y agítalo sobre las barras.
29. Deja cristalizar de nuevo, ¡y luego disfruta!