

Ferrero rochers caseros

Ingrédients

- 100g de crêpes dentelle desmenuzadas (o de obleas)
- 250g de la crema de avellanas de tu elección (Nocciolata para mí)
- 150g de polvo de avellana
- 250g del chocolate de tu elección (aquí el Caraïbes de Valrhona para mí)
- 90g de avellanas picadas

Préparation

1. Este año, además de los troncos y el turrón, decidí hacer también algunos chocolates para las fiestas.
2. Comienzo con estos falsos Ferrero Rocher, realizados a base de la crema de avellanas Nocciolata de la marca Rigoni di Asiago, pero, por supuesto, puedes hacerlos con la crema de avellanas que prefieras :-). Estas pequeñas delicias son rápidas de hacer, y además puedes prepararlas con antelación ya que es necesario congelarlas antes de cubrirlas de chocolate.
3. Mezcla las crêpes dentelle, la crema de avellanas y el polvo de avellanas hasta obtener una masa homogénea.
4. Luego toma pequeñas porciones y forma bolas colocando una avellana entera en el centro.
5. Coloca las bolas así obtenidas en el congelador.
6. Cuando estén congeladas, puedes preparar el chocolate.
7. Puedes optar por temperarlo o no, si lo templas tus chocolates serán más brillantes y no se derretirán en tus dedos.
8. Elegí temperar el chocolate, pero usando un método más rápido y práctico que el método tradicional: utilicé la manteca de cacao Mycryo.
9. Barry (aquí 2, para de chocolate).
10. Se mezcla bien, se espera a que el chocolate esté a 32°C y listo, está preparado :-). Solo queda agregar las avellanas picadas.
11. En ese momento, saca las bolas del congelador, luego con la ayuda de un tenedor, sumérgelas en el chocolate y colócalas en una bandeja.