

Hasselpähkinälevite (El Mordjene- tai Nocciolata bianca -tyyliin)

Ingrédients

- 250g paahdettuja hasselpähkinöitä (ja kuorittu, jos haluat vaaleamman värin)
- 175g tomusokeria
- 65g rasvatonta maitojauhetta
- 35g auringonkukkaöljyä
- 40g kaakaovoita

Préparation

1. Jos olet ollut internetissä viime viikkoina, erityisesti Instagramissa tai TikTokissa, et ole voinut olla huomaamatta buzzia tästä algerialaisesta hasselpähkinälevitteestä (ilman kaakaota) El Mordjene (joka ilmeisesti muistuttaa Kinder Buenon sisusta)!
2. En ole vielä maistanut sitä, mutta olen suuri il grande amica italiano Nocciolata bianca, sanoa, että se oli tilaisuus tarjota oma versiomme hieman enemmän keskittynyt pähkinät ja yhtä hyvä!
3. Tätä reseptiä varten seurasin Nocciolatan ainesosaluetteloja muutamalla määränmuutoksella.
4. Tietysti lopullinen teksturi levitteessä riippuu robottisi tehosta, mutta oli se sitten ihan sileä tai muutamalla pienellä hasselpähkinän jyvällä, takaan sinulle herkullisia aamu- ja iltapaloja!
5. Ainekset: Käytin Norohyn vaniljajauhetta Valrhonasta: koodi ILETAITUNGATEAU 20% alennus koko sivustolla (yhteistyö).
6. Jos hasselpähkinäsi eivät ole paahdettuja, laita ne uuniin 150°C lämpötilassa 15 minuuttia, anna jäähtyä ja hiero iho irti.
7. Jauha ne sitten sileäksi ja hieman nestemäiseksi tahnaksi.
8. Lisää tomusokeri ja vanilja, jauha uudelleen.
9. Lisää sitten auringonkukkaöljy ja maitojauhe, jauha, ja lopuksi lisää sulatettu kaakaovo.
10. Siirry sitten levitteen temperointiin, jotta se on tasainen: sulata levite vesihauteessa 45-50°C.
11. Jäähdytä se jääkylmässä vesihauteessa tällä kertaa 27°C:een, ja nosta se sitten takaisin 29°C:een.
12. Kaada levite purkkiin ja aseta se jääkaappiin, jotta se kiteytyy (ilman kantta, jotta vältetään kondensaatio).
13. Muutaman tunnin kuluttua levite on valmis nautittavaksi!
14. Voit säilyttää sitä huoneenlämmössä tai jääkaapissa riippuen siitä, millaisesta tekstuurista pidät, mutta suosittelen, että jos se säilytetään jääkaapissa, ota se pois 15-30 minuuttia ennen kuin nautit siitä!