

Kinder maxi kotiin

Ingrédients

- 150g valkosuklaata (Opalys Valrhonalta)
- 45g hajustamatonta kookosöljyä
- 25g maitojauhetta
- 1 vaniljatanko tai hieman laadukasta vaniljaekstraktia
- 240g maitosuklaata (vähintään 40% kaakaota)
- 150g valkosuklaata (Opalys Valrhonalta)
- 45g hajustamatonta kookosöljyä
- 25g maitojauhetta
- 1 vaniljatanko tai hieman laadukasta vaniljaekstraktia

Préparation

1. Muutama kuukausi sitten näin Instagramissa (kuten monet teistä varmasti) Jade Geninin K-baareja (Kinder maxi -tyylisiä baareja).
2. Siitä lähtien olen lisännyt tämän reseptin idean listalleni, mutta kesän ja helleaallon vuoksi siirsin reseptin toteutuksen syksyyn, jotta voisin temperoida suklaata ilman, että se sulaa heti.
3. Tässä ovat siis Kinder maxi -tyyliset baarini, olen ottanut Jade Geninin reseptin idean ja tehnyt ganachen kookosöljystä (yleensä hajustamatonta, sitä voi löytää kaupasta tai luomuhyllyltä) ja vaniljasta.
4. Tuloksena on vähemmän makea mutta yhtä herkullinen versio, jota voi nauttia välipalana
☐ Tarvikkeet: Käytin Kenwoodin Cooking Chefia suklaan temperoimiseen: koodi FLAVIE = 3 valinnaista lisävarustetta ilmaiseksi Cooking Chefin oston yhteydessä / lahjojen arvo jopa 500€ / maksaminen 4x ilman kuluja mahdollista PayPalin kautta / kaupallinen yhteistyö.
5. En löytänyt muottejani (ostettu hyvin kauan sitten), mutta tässä on vastine.
6. Ainekset: Käytin Norohyn vaniljatankoja & suklaata Jivara ja Opalys Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (kumppanuus).
7. Ostoslista: maitosuklaata (vähintään 40% kaakaota) valkosuklaata (Opalys Valrhonalta) hajustamatonta kookosöljyä maitojauhetta 1 vaniljatanko tai hieman laadukasta vaniljaekstraktia Valmistusaika: 45 minuuttia + kiteytymisaika Noin tusina baaria: Maitosuklaa: maitosuklaata (vähintään 40% kaakaota) Käytin Cooking Chefin suklaan temperointitoimintoa (todennäköisesti yksi ohjelmista, joita käytän eniten robotissani), muuten on kaksi vaihtoehtoa: sulata $\frac{3}{4}$ suklaasta hitaasti, ylittämättä 40-45°C, ja lisää sitten loput pilkottua suklaata ja sekoita sauvasekoittimella ennen suklaan käyttöä.
8. Toinen vaihtoehto on seurata käyttämäsi suklaan temperointikäyrää ja tehdä perinteinen temperointi kolmessa vaiheessa.
9. Viimeinen mahdollisuus, jos et halua temperoida suklaata, voit sulattaa sen hitaasti ilman, että lämpötila nousee, ja käyttää sitä sellaisenaan, mutta se voidaan säilyttää vain jääkaapissa ja voi olla vaikeampaa irrottaa.
10. Kun suklaa on valmis, vuoraa muotit suklaalla niin, että saat ohut kerroksen.

11. Aseta muotit jääkaappiin suklaan kiteytymisen ajaksi.
12. Valkosuklaa-vaniljaganache: valkosuklaata (Opalys Valrhonalta) hajustamatonta kookosöljyä maitojauhetta 1 vaniljatanko tai hieman laadukasta vaniljaekstraktia Sulata valkosuklaa hitaasti vaniljatangon siementen kanssa, lisää sitten maitojauhe.
13. Sekoita, jotta seos on hyvin homogeeninen, ja sulata kookosöljy, jotta se on nestemäistä ilman liiallista kuumentamista.
14. Lisää se edelliseen seokseen, sekoita uudelleen, jotta saat kauniin kiiltävän ganachen.
15. Täytä muotit ganachella pursotinpuussin avulla.
16. Aseta ne jälleen jääkaappiin, jotta ganache kiteytyy, ja sulje ne lopulla maitosuklaalla.
17. Aseta jälleen jääkaappiin ennen irrottamista ja nauttimista!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com