

Mogyorókrém (El Mordjene vagy Nocciolata bianca módra)

Ingrédients

- 250g pörkölt mogyoró (és hámozott, ha világosabb színt szeretne)
- 175g porcukor
- 65g zsírszegény tejpör
- 35g napraforgóolaj
- 40g kakaóvaj

Préparation

1. Ha az utóbbi hetekben az interneten járt, különösen az Instagramon vagy a TikTokon, biztosan nem kerülte el a figyelmét a El Mordjene nevű algériai mogyorókrém (kakaó nélkül) körüli felhajtás (amely állítólag hasonlít a Kinder Bueno belsejére)!
2. Nem volt alkalmam megkóstolni, de mivel nagy rajongója vagyok a Nocciolata bianca-nak, az olasz megfelel jének, úgy gondoltam, hogy itt az alkalom, hogy bemutassam a saját verziómat, amely egy kicsit koncentráltabb mogyoróval és ugyanolyan finom!
3. Ehhez a recepthez a Nocciolata összetevő listáját követtem, kissé módosítva az arányokat.
4. Természetesen a végső állag a robotgép teljesítményétől függ, de akár sima, akár néhány kis mogyoródarabkával, garantálom, hogy ízletes reggelik és uzsonnák várnak Önre!
5. Hozzávalók : Használok a Norohy vaníliaport a Valrhona-tól: ILETAITUNGATEAU kód a teljes oldalon 20% kedvezményért (partner).
6. Elkészítési idő : a turmixgép teljesítményétől függ Körülbelül mogyorókrémhez : Hozzávalók : pörkölt mogyoró (és hámozott, ha világosabb színt szeretne) porcukor zsírszegény tejpör napraforgóolaj kakaóvaj Egy csipet vaníliapor Recept : Ha a mogyorói nem pörkölt, tegye őket 150°C-on a sütőbe egy tepsin 15 percre, majd hagyja kihűlni és dörzsölje meg őket a héj eltávolításához.
7. Ezután turmixolja őket sima és kissé folyékony állagúra.
8. Adja hozzá a porcukrot és a vaníliát, turmixolja újra.
9. Ezután adja hozzá a napraforgóolajat és a tejpört, turmixolja, majd végül adja hozzá az olvasztott kakaóvaját.
10. Ezután temperálja a mogyorókrémet, hogy egy jól krémes keveréket kapjon: egy vízgáz felett olvassza meg a mogyorókrémet, hogy elérje a 45-50°C-ot.
11. Hűtse le egy hideg vízgáz felett 27°C-ra, majd emelje vissza 29°C-ra.
12. Öntse a mogyorókrémet egy üvegbe, majd helyezze a hűtőbe, hogy megkristályosodjon (fedél nélkül, hogy elkerülje a kondenzációt).
13. Néhány óra múlva a mogyorókrém készen áll a fogyasztásra!
14. Hűvöskerten vagy a hűtőben is tárolhatja a kívánt állagtól függően, de javaslom, hogy az utóbbi esetben 15-30 perccel a fogyasztás előtt vegye ki!