

Kinder maxi házi készítés

Ingrédients

- 150g de chocolat blanc de couverture (Opalys de Valrhona pour moi)
- 45g d'huile de coco désodorisée
- 25g de lait en poudre
- 1 gousse de vanille ou un peu d'extrait de vanille de qualité
- 240g de chocolat au lait de couverture (minimum 40% de cacao)
- 150g de chocolat blanc de couverture (Opalys de Valrhona pour moi)
- 45g d'huile de coco désodorisée
- 25g de lait en poudre
- 1 gousse de vanille ou un peu d'extrait de vanille de qualité

Préparation

1. J'ai utilisé mon Cooking Chef de Kenwood pour tempérer le chocolat : code FLAVIE = 3 accessoires au choix offerts pour l'achat d'un cooking chef / valeur allant jusqu'à 500€ de cadeaux, paiement en 4x sans frais possible via Paypal / collaboration commerciale.
2. Je n'ai pas retrouvé mes moules (achetés il y a très longtemps) mais voilà un équivalent.
3. Autre option, vous pouvez suivre le courbe de tempérage du chocolat que vous utilisez pour faire un tempérage classique en 3 étapes.
4. Dernière possibilité, si vous ne voulez pas tempérer le chocolat, vous pouvez le faire fondre doucement sans le faire monter en température et l'utiliser ainsi, mais il ne pourra être conservé qu'au réfrigérateur et sera peut-être plus difficile à démouler.
5. Quand le chocolat est prêt, tapissez les moules de chocolat de façon à avoir une fine couche.
6. Placez les moules au réfrigérateur le temps de faire cristalliser le chocolat.
7. La ganache chocolat blanc & vanille : de chocolat blanc de couverture (Opalys de Valrhona pour moi) d'huile de coco désodorisée de lait en poudreousse de vanille ou un peu d'extrait de vanille de qualité Faites fondre doucement le chocolat blanc avec les grains de la gousse de vanille, puis ajoutez le lait en poudre.
8. Mixez pour que le mélange soit bien homogène, puis faites fondre l'huile de coco pour la rendre liquide sans trop la faire chauffer.
9. Ajoutez-la au mélange précédent, mixez à nouveau pour avoir une ganache bien brillante.
10. Garnissez les moules de ganache à l'aide d'une poche à douille.
11. Placez-les à nouveau au réfrigérateur pour que la ganache cristalliser, puis refermez-les avec le reste de chocolat au lait.
12. Placez à nouveau au réfrigérateur avant de démouler et de vous régaler !