

Kinder maxi rumah

Ingrédients

- 150g cokelat putih lapisan (Opalys dari Valrhona untuk saya)
- 45g minyak kelapa tidak berbau
- 25g susu bubuk
- 1 polong vanila atau sedikit ekstrak vanila berkualitas
- 240g cokelat susu lapisan (minimum 40% kakao)
- 150g cokelat putih lapisan (Opalys dari Valrhona untuk saya)
- 45g minyak kelapa tidak berbau
- 25g susu bubuk
- 1 polong vanila atau sedikit ekstrak vanila berkualitas

Préparation

1. Beberapa bulan yang lalu, saya melihat (seperti banyak dari Anda, saya rasa) di Instagram K bar (batangan seperti Kinder maxi) dari Jade Genin.
2. Sejak itu, saya telah mencatat ide resep ini, tetapi musim panas dan gelombang panas telah berlalu, jadi saya menunda pembuatan resep ini hingga musim gugur agar saya bisa menstabilkan cokelat tanpa meleleh segera.
3. Jadi inilah batangan saya yang mirip Kinder maxi, saya mengambil ide dari resep Jade Genin dengan ganache berbasis minyak kelapa (yang tidak berbau, biasanya Anda bisa menemukannya di toko atau bagian organik supermarket) dan vanila.
4. Hasilnya, versi yang kurang manis tetapi sama lezatnya untuk dinikmati saat camilan ☺ Peralatan :Saya menggunakan Cooking Chef dari Kenwood untuk menstabilkan cokelat: kode FLAVIE = 3 aksesoris pilihan gratis untuk pembelian cooking chef / nilai hingga 500€ hadiah, pembayaran 4x tanpa biaya mungkin melalui Paypal / kolaborasi komersial.
5. Saya tidak menemukan cetakan saya (dibeli sangat lama) tetapi ini setara.
6. Bahan-bahan :Saya menggunakan polong vanila Norohy & cokelat Jivara dan Opalys dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
7. Daftar belanja : cokelat susu lapisan (minimum 40% kakao) cokelat putih lapisan (Opalys dari Valrhona untuk saya) minyak kelapa tidak berbau susu bubuk1 polong vanila atau sedikit ekstrak vanila berkualitas Waktu persiapan : 45 menit + waktu kristalisasi Untuk selusin batangan : Cokelat susu : cokelat susu lapisan (minimum 40% kakao) Saya menggunakan fungsi tempering cokelat dari cooking chef saya (mungkin salah satu program yang paling sering saya gunakan di robot saya), jika tidak, Anda memiliki dua opsi: melelehkan $\frac{3}{4}$ cokelat perlahan, tanpa melebihi 40-45°C kemudian tambahkan sisa cokelat yang dicincang dan campur dengan blender tangan sebelum menggunakan cokelat.
8. Opsi lain, Anda dapat mengikuti kurva tempering cokelat yang Anda gunakan untuk melakukan tempering klasik dalam angkah.
9. Kemungkinan terakhir, jika Anda tidak ingin menstabilkan cokelat, Anda dapat melelehkannya perlahan tanpa menaikkan suhu dan menggunakannya seperti itu, tetapi hanya dapat disimpan di lemari es dan

mungkin lebih sulit untuk dikeluarkan dari cetakan.

10. Ketika cokelat sudah siap, lapisi cetakan dengan cokelat agar memiliki lapisan tipis.
11. Tempatkan cetakan di lemari es untuk mengkristalisasi cokelat.
12. Ganache cokelat putih & vanila : cokelat putih lapisan (Opalys dari Valrhona untuk saya) minyak kelapa tidak berbau susu bubuk 1 polong vanila atau sedikit ekstrak vanila berkualitas Lelehkan cokelat putih perlahan dengan biji dari polong vanila, kemudian tambahkan susu bubuk.
13. Campur agar adonan merata, kemudian lelehkan minyak kelapa agar menjadi cair tanpa terlalu memanaskannya.
14. Tambahkan ke campuran sebelumnya, campur lagi untuk mendapatkan ganache yang mengkilap.
15. Isi cetakan dengan ganache menggunakan kantong dekorasi.
16. Tempatkan kembali di lemari es agar ganache mengkristalisasi, kemudian tutup dengan sisa cokelat susu.
17. Tempatkan kembali di lemari es sebelum mengeluarkannya dan menikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com