

Batangan coklat kopi, hazelnut & dulcey

Ingrédients

- 175g mentega lembut
- 120g gula coklat
- 120g gula pasir
- 1 telur utuh (50g)
- 300g tepung T45
- 5g baking powder
- 225g coklat dulcey cincang
- 75g hazelnut cincang
- 100g krim cair penuh
- 2g kopi bubuk
- 155g gula
- 55g mentega asin

Préparation

1. Setelah flan dan tart, saya kembali menggabungkan kopi & dulcey yang saya suka!
2. Maka dengan beberapa tambahan hazelnut, resep ini menjadi camilan sempurna untuk ngemil atau menemani kopi Anda Peralatan: Pengocok Loyang berlubang Kantong semprot Bahan-bahan: Saya menggunakan coklat Dulcey dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
3. Saya menggunakan kopi hazelnut Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak afiliasi).
4. Waktu persiapan: 50 menit + 10 menit pemanggangan Untuk 15 hingga 20 batang tergantung ukurannya: Cookie hazelnut & potongan dulcey: mentega lembut gula coklat gula pasir 1 telur utuh () tepung T45 baking powder coklat dulcey cincang hazelnut cincang Anda akan memiliki terlalu banyak cookie, Anda bebas untuk mengurangi jumlahnya tetapi Anda juga dapat menyimpan cookie tambahan dalam wadah kedap udara selama beberapa hari.
5. Campurkan mentega lembut dengan gula.
6. Tambahkan telur, lalu tepung dan baking powder.
7. Terakhir, masukkan coklat dan hazelnut cincang.
8. Bentuk persegi panjang sesuai ukuran batang Anda di atas loyang berlapis kertas roti (ingat bahwa kue akan sedikit mengembang dan menyebar saat dipanggang), lalu dinginkan setidaknya 30 menit.
9. Kemudian, panggang pada suhu 180°C selama sekitar 10-12 menit.
10. Biarkan dingin sebelum memindahkannya.
11. Karamel kopi: krim cair penuh kopi bubuk gula mentega asin Panaskan krim cair dengan kopi bubuk.
12. Siapkan karamel kering dengan gula, lalu deglasasikan sedikit demi sedikit dengan krim kopi sambil diaduk.
13. Masak selama 2 hingga 3 menit di atas api sedang, kemudian di luar api tambahkan mentega dan haluskan untuk mendapatkan karamel yang halus.
14. Montage: Beberapa hazelnut cincang (opsional) Setidaknya coklat dulcey Pompa karamel pada setiap kue.
15. Tambahkan hazelnut cincang sesuai selera.

16. Dinginkan di lemari es.
17. Sementara itu, lelehkan cokelat dulcey perlahan, jangan melebihi 35°C.
18. Kemudian, tutup bar dengan cokelat (dengan meletakkannya di atas kisi dan menuangkan cokelat di atasnya, atau merendam langsung batangnya dengan bantuan garpu).
19. Biarkan mengkristal, lalu nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com