

Cokelat batangan rocky road (hazelnut, marshmallow, biskuit).

Ingrédients

- 200g cokelat
- 100g pasta hazelnut (atau pasta almond, kemiri, atau pistachio, atau selai kacang...)
- 125g hazelnut panggang (atau buah kering lainnya)
- 65g mini marshmallow
- 75g biskuit kering (petit beurre, sablé dari Flandres, biskuit digestive...)

Préparation

1. Resep yang khas Amerika Utara hari ini, Rocky Road atau "jalur berbatu".
2. Ini adalah campuran cokelat, buah kering, marshmallow, biskuit.
3. Sebenarnya, Anda bisa menaruh hampir apa saja di dalamnya!
4. Namanya menggambarkan jalur berbatu mengacu pada tampilan batang cokelat yang akan memiliki tonjolan dengan biskuit, buah kering, dll.
5. Ini adalah resep yang populer di seberang Atlantik di mana kita menemukan brownies atau cookies rocky road, atau bahkan versi es krimnya.
6. Tidak ada yang lebih mudah untuk dibuat dan disesuaikan sesuai keinginan seseorang, resep ini dapat bertahan beberapa minggu di lemari es dalam kotak kedap udara. Bahan-bahan: Saya menggunakan pasta hazelnut dan hazelnut utuh dari Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
7. Saya menggunakan cokelat Caraïbes dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
8. Peralatan: Bingkai persegi 20cm Waktu persiapan: 15 menit + kristalisasi Untuk bingkai dengan sisi 20cm: Bahan-bahan: cokelat pasta hazelnut (atau pasta almond, kemiri, atau pistachio, atau selai kacang.
9.) hazelnut panggang (atau buah kering lainnya) mini marshmallow biskuit kering (petit beurre, sablé dari Flandres, biskuit digestive.
10.) Resep: Lelehkan cokelat perlahan, tanpa melebihi 35-40°C.
11. Tambahkan pasta hazelnut, kemudian hazelnut, mini marshmallow dan biskuit yang dipotong kecil-kecil.
12. Tuangkan ke dalam bingkai yang diletakkan di atas nampan yang dilapisi kertas roti, lalu masukkan ke lemari es hingga kristalisasi.
13. Kemudian, lepaskan dari cetakan, potong kotak-kotak dan nikmati!