

Gianduja

Préparation : 20 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 300g cokelat susu dengan kandungan kakao tinggi (saya menggunakan Bahibé 46% dari Valrhona)
- 300g hazelnut
- 300g gula halus

Préparation

1. Anda tahu kecintaan saya terhadap hazelnut, jadi cukup mengejutkan bahwa saya belum memiliki resep gianduja di sini.
2. Bukan karena tidak pernah membuatnya, tetapi saya tidak pernah meluangkan waktu untuk memotret langkah-langkahnya dan menulis resepnya.
3. Ini adalah hadiah lezat yang sempurna untuk liburan, jadi kali ini inilah resep yang diilustrasikan!
4. Gianduja sangat sederhana, ini adalah campuran hazelnut, gula halus, dan cokelat susu.
5. Tentu saja, jika Anda mau, Anda bisa mengganti cokelat susu dengan cokelat hitam, itu juga akan sangat enak!
6. Dan Anda juga dapat membagi jumlahnya menjadi dua tanpa masalah.
7. Mulailah dengan memanggang hazelnut pada suhu 150°C selama sekitar 20 menit.
8. Biarkan dingin, lalu gosok-gosokkan untuk menghilangkan kulit hazelnut yang terkelupas (tidak perlu terlalu memaksa, jika masih ada sedikit kulit, tidak masalah).
9. Kemudian, masukkan ke dalam food processor dengan gula halus dan haluskan hingga mendapatkan pasta yang benar-benar halus dan homogen, hampir seperti cairan.
10. Ini bisa memakan waktu cukup lama, jika food processor Anda tidak terlalu kuat, ingatlah untuk beristirahat agar motornya tidak kepanasan.
11. Tanpa istirahat, tetap membutuhkan sekitar 15 menit untuk mendapatkan hasil yang baik.
12. Kemudian, lelehkan cokelat perlahan dengan cara bain-marie, pastikan tidak melebihi suhu 35°C.
13. Anda bisa menambahkannya ke dalam food processor dan mencampurnya lagi, atau mencampurkannya dengan spatula.
14. Segera tuangkan gianduja ke dalam cetakan, atau ke dalam bingkai untuk memotong menjadi kotak/persegi panjang kecil nanti.
15. Biarkan mengeras.
16. Saya menutupi potongan gianduja saya dengan cokelat temper karena ini harus bepergian jadi akan lebih tahan dengan cara ini, tetapi ini tidak wajib sama sekali; namun, jika Anda ingin menyimpannya selama beberapa hari/minggu, saya sarankan untuk menyimpannya di lemari es.
17. Begitulah, gianduja siap, nikmatilah!