

Olesan Hazelnut (ala El Mordjene atau Nocciolata bianca)

Ingrédients

- 250g hazelnut panggang (dan dikupas, jika Anda menginginkan warna yang lebih terang)
- 175g gula halus
- 65g susu skim bubuk
- 35g minyak biji matahari
- 40g mentega kakao

Préparation

1. Jika Anda pernah berada di internet beberapa minggu terakhir, terutama di Instagram atau Tiktok, Anda pasti tak bisa melewatkan viralnya selai kacang hazelnut (tanpa kakao) asal Aljazair, El Mordjene (yang tampaknya mirip dengan bagian dalam Kinder Bueno)!
2. Saya belum sempat mencicipinya, tetapi sebagai penikmat besar Nocciolata bianca, sejenis selai Italia, saya merasa ini adalah kesempatan untuk menawarkan versi saya sendiri, sedikit lebih pekat dengan hazelnut dan sama enaknya!
3. Untuk resep ini, saya mengikuti daftar bahan dari Nocciolata dengan sedikit mengubah proporsinya.
4. Tentu saja, tekstur akhir dari selai Anda akan bergantung pada kekuatan blender Anda, tetapi apakah itu halus atau dengan beberapa butiran kecil hazelnut, saya jamin sarapan dan camilan yang sangat lezat!
5. Bahan-bahan: Saya menggunakan vanili bubuk Norohy dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
6. Anda belum dipanggang, letakkan di oven pada 150°C di atas loyang selama 15 menit, lalu biarkan dingin dan gosokkan untuk menghilangkan kulitnya.
7. Kemudian, blender sampai mendapatkan pasta yang halus dan agak cair.
8. Tambahkan gula bubuk dan vanili, lalu blender lagi.
9. Lalu tambahkan minyak biji matahari dan susu bubuk, blender lagi, lalu terakhir tambahkan mentega kakao leleh.
10. Kemudian, lakukan tahap tempering pada selai untuk mendapatkan tekstur yang sangat lembut: di atas bain-marie, lelehkan selai untuk mencapai 45-50°C.
11. Dinginkan di atas bain-marie dingin kali ini sampai 27°C, lalu naikan kembali hingga 29°C.
12. Tuangkan selai ke dalam toples kemudian tempatkan di lemari es agar mengkristal (tanpa tutup untuk menghindari kondensasi).
13. Dalam beberapa jam, selai akan siap untuk dinikmati!
14. Anda bisa menyimpannya pada suhu ruangan atau di lemari es sesuai dengan tekstur yang Anda suka, tetapi saya sarankan jika Anda memilih yang terakhir untuk mengeluarkannya 15 hingga 30 menit sebelum menikmatinya!