

Kinder country buatan sendiri

Ingrédients

- 150g coklat putih (sama, saya menggunakan Ivoire dari Valrhona, saya menyarankan Anda memilih coklat yang tidak terlalu manis)
- 50g susu
- 25g gandum dieja atau beras (atau lainnya) meletus

Préparation

1. Resep dengan sangat sedikit bahan dan peralatan hari ini, yaitu batangan coklat ala kinder country buatan sendiri.
2. Saya menggunakan gandum dieja yang meletus dari Koro, tetapi Anda dapat menggunakan sereal meletus pilihan Anda, dalam kinder country asli adalah beras meletus.
3. Resepnya sangat sederhana dengan sedikit langkah, dan batangan ini dapat disimpan dengan baik selama beberapa hari untuk camilan Anda di masa depan ;-) Anda mendapat diskon 5% untuk seluruh situs Koro dengan kode ILETAITUNGATEAU.
4. Anda bisa cukup meletakkan kertas roti di dasar cetakan (atau bingkai) sekitar 20 hingga 25cm di setiap sisi.
5. Lelehkan coklat putih.
6. Panaskan susu, lalu tuangkan sedikit demi sedikit di atas coklat leleh sambil mengaduk dengan baik.
7. Kemudian, tambahkan gandum dieja atau beras meletus dan sisihkan.
8. Selanjutnya, Anda bisa memanaskan coklat, atau membuat "pemanis palsu" dengan cara berikut: lelehkan ~~30~~ coklat susu dengan sangat hati-hati (hati-hati jangan sampai melebihi 40°C; jika Anda tidak memiliki termometer, letakkan wadah berisi coklat di atas bain-marie, biarkan selama beberapa menit sambil diaduk secara teratur, lalu angkat dari api, aduk sedikit dan tunggu beberapa menit sebelum meletakkannya kembali.
9. Dengan cara ini, coklat tidak akan terlalu panas).
10. Saat coklat sudah meleleh, tambahkan coklat yang tersisa dan aduk sampai meleleh (ini akan membuat coklat cepat turun suhu).
11. Lapsi dasar cetakan batang Anda (atau dasar kertas roti) dengan coklat susu menggunakan kuas (agar tidak terlalu tebal).
12. Masukkan ke dalam kulkas atau freezer selama beberapa menit agar coklat cepat mengkristal, lalu oleskan campuran ganache coklat putih & gandum dieja meletus di atasnya.
13. Selesaikan dengan menutupi campuran ini dengan coklat susu.
14. Biarkan mengkristal lagi sebelum dilepas dari cetakan dan dipotong menjadi batang, lalu nikmatilah!