

Batangan cokelat dengan karamel dan buah kering

Ingrédients

- 465g gula pasir
- 300g krim cair penuh
- 135g mentega asin + 1 sejumput garam bunga
- 150g tepung T55
- 50g gula aren / gula merah
- 100g mentega asin dalam suhu kamar
- 12g susu
- 130g tepung T55
- 12g bubuk kakao tanpa gula
- 50g gula aren / gula merah
- 100g mentega asin dalam suhu kamar
- 12g susu

Préparation

1. Beberapa hari yang lalu, saya melihat video lewat di akun Instagram @Parischezsharon yang menunjukkan pembuatan batang karamel, buah kering & cokelat di toko kue Carl Marletti.
2. Tidak butuh waktu lama, saya segera mencoba membuat batang mengikuti model ini: shortbread yang sangat renyah, karamel asin, buah kering, dan lapisan cokelat.
3. Saya mencoba memvariasikan batang ini dalam dua model berbeda: shortbread kakao + karamel + hazelnut + cokelat biskelia (cokelat susu biskuit dari Valrhona) dan shortbread polos + karamel + pistachio + inspirasi raspberry, tetapi Anda tentu bisa membuatnya sesuai keinginan Anda, dengan memilih buah kering dan cokelat sesuai inspirasi Anda dan apa yang Anda miliki!
4. Saya mengambil resep shortbread dari blog FashionCooking dan seperti biasa, saya menggunakan resep karamel asin dari Nicolas Paciello (resep favorit saya, sejauh ini).
5. Anda mungkin akan memiliki terlalu banyak karamel, tetapi tidak masalah karena dapat disimpan dengan baik dalam wadah kedap udara di lemari es selama beberapa hari/minggu.
6. Lelehkan karamel secara bertahap dalam panci (mulailah dengan $\frac{3}{4}$ gula, ketika sudah meleleh, tambahkan seperempat lagi dan lanjutkan hingga gula habis).
7. Di tempat terpisah, panaskan krim cair.
8. Ketika karamel memiliki warna amber yang cantik, angkat dari api dan tambahkan SEDIKIT DEMI SEDIKIT krim (ini penting, jika tidak Anda mungkin terbakar) sambil diaduk dengan pengocok.
9. Ketika semua krim sudah tercampur, kembalikan karamel ke api dan tambahkan mentega asin.
10. Masak selama 5 hingga 10 menit pada api sedang, sambil diaduk secara teratur, hingga karamel mengental sedikit, sehingga dapat di-piping setelah didinginkan.
11. Untuk memeriksa apakah karamel sudah cukup matang, Anda bisa menuangkan beberapa tetesnya ke atas es batu, yang akan mendinginkannya dengan sangat cepat dan Anda akan melihat tekstur akhirnya.
12. Jika Anda melihat bahwa karamel terlalu cair, lanjutkan memasak hingga mendapatkan tekstur yang tepat.
13. Tambahkan garam bunga.
14. Tuangkan ke dalam wadah dan biarkan benar-benar dingin (Anda bisa memasukkannya ke dalam lemari es atau freezer untuk mempercepat pengerasan, tetapi hanya saat tidak lagi panas).
15. Campurkan mentega dan gula hingga tercampur dengan baik dan bertekstur krim dan homogen.
16. Tambahkan susu, lalu tepung (dan kakao untuk adonan cokelat) dan aduk cepat hingga memperoleh

adonan yang homogen.

17. Gilas masing-masing dari dua adonan antara dua lembar kertas roti pada ketebalan 2 hingga 3 mm.
18. Cobalah untuk menggiling dalam bentuk persegi panjang, sambil membayangkan pemotongan kue Anda di muka (misalnya, untuk membuat batang dengan panjang 10-12cm, gilas adonan Anda hingga panjang 25cm agar bisa dipotong menjadi dua dan dipotong menjadi batang yang lebarnya 3cm).
19. Panggang pada suhu 180°C selama kira-kira 15 menit, dan potong batang Anda segera setelah keluar dari oven.
20. Jangan memindahkannya, biarkan mengeras saat mendingin, tetapi jika Anda mencoba memotongnya saat sudah dingin mereka mungkin akan hancur.
21. Anda.
22. Jika Anda menuangkan cokelat pada batang yang diletakkan pada rak, Anda bisa menyiapkan sedikit lebih sedikit) QS inspirasi raspberry dari Valrhona (sama) Masukkan karamel ke dalam kantong piping yang dilengkapi dengan nozzle halus berdiameter 1 hingga 1,4 cm.
23. Pipalah satu garis karamel pada setiap biskuit shortbread.
24. Pada karamel yang dipipakan pada shortbread kakao, letakkan hazelnut utuh dengan sedikit ditekan.
25. Pada yang dipipakan pada shortbread polos, tutupi karamel dengan pistachio utuh.
26. Masukkan mereka ke dalam lemari es / freezer agar karamel menjadi keras saat pelapisan.
27. Kemudian siapkan cokelat Anda, yang paling baik adalah dengan menahannya jika Anda bisa.
28. Amati kurva tempering sesuai cokelat yang dipilih, dan ikuti hingga mendapatkan suhu yang tepat.
29. Jika tidak, lelehkan ~~1/2~~ cokelat tanpa melebihi 37-38°C.
30. Cincang halus cokelat yang tersisa, dan tambahkan ke dalam cokelat yang telah dilelehkan.
31. Aduk dengan baik sampai semua cokelat meleleh.
32. Cara ini membuat cokelat meleleh tanpa memanaskannya akan memungkinkan ia mengkristal kembali meskipun tidak ditemper.
33. Anda kemudian dapat melanjutkan dengan dua cara: Yang saya pilih, pencelupan; Anda mencelupkan shortbread yang dilapisi karamel dan buah kering ke dalam cokelat, menggoyangkannya untuk meniriskannya, dan meletakkannya pada selembar kertas roti sementara itu mengkristal.
34. Pilihan kedua, Anda meletakkan batang Anda pada rak dan menuangkan cokelat di atasnya untuk menutupinya (dalam hal ini, bagian bawah batang tidak akan tertutup, itulah mengapa saya lebih suka teknik lain yang memungkinkan untuk mendapatkan batang yang sepenuhnya tertutup cokelat, yang tidak akan menghasilkan remah-remah, dan yang akan terpelihara lebih baik).
35. Tentu saja, Anda juga dapat dengan mudah melelehkan cokelat dan kemudian menyimpan batang di lemari es, tetapi jika Anda bisa menahannya atau setidaknya menghormati suhu dan teknik yang diberikan di atas, batang akan terpelihara lebih baik dan Anda bisa menyimpannya lebih lama dan pada suhu ruangan.
36. Dan begitulah, begitu cokelat telah mengkristal, yang harus Anda lakukan adalah menikmatinya!