

Batangan Cokelat Pecan & Karamel Sirup Maple

Ingrédients

- 55g mentega
- 50g bubuk kacang pecan
- 95g tepung
- 1 kuning telur
- 30g gula
- 35g sirup maple
- 250g sirup maple
- 70g mentega
- 135g krim cair penuh

Préparation

1. Hari baru, kenikmatan baru!
2. Dengan batangan cokelat baru, kali ini dengan rasa sirup maple, pecan, dan tentu saja cokelat.
3. Mereka terdiri dari biskuit dengan pecan dan sirup maple, karamel sirup maple, dan lapisan cokelat susu 40% yang tidak membawa terlalu banyak gula.
4. Anda dapat dengan mudah menyiapkannya terlebih dahulu, setelah dilapisi cokelat mereka dapat disimpan selama beberapa hari pada suhu kamar (atau di lemari es jika cokelat Anda belum ditemperatkan).
5. Anda tahu semuanya, sekarang giliran Anda!
6. Peralatan: Termometer Loyang berlubang Penggiling pastry Kantong piping Nozle 18mm Bahan: Saya menggunakan sirup maple dan kacang pecan Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (non-adiliasi).
7. Saya menggunakan cokelat Jivara dan Dulcey dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
8. Campurkan mentega lembut dengan kuning telur dan gula.
9. Tambahkan sirup maple, bubuk kacang pecan dan tepung.
10. Jangan mengerjakan adonan terlalu banyak, sesegera mungkin bentuk bola yang homogen, ratakan sedikit dan masukkan ke dalam kulkas selama setidaknya 30 menit.
11. Ketika adonan sudah dingin, gulunglah dengan ketebalan 3 hingga 4mm dan potong menjadi persegi panjang.
12. Tempatkan mereka di atas loyang yang dilapisi kertas perkamen dan masukkan ke dalam freezer selama beberapa menit.
13. Kemudian, panggang mereka pada suhu 170°C selama sekitar 15 menit, mereka harus berwarna keemasan saat keluar dari oven.
14. Biarkan mereka dingin.
15. Panaskan sirup maple hingga mencapai 175°C.
16. Sementara itu, panaskan krim cair.
17. Deglase secara perlahan sirup maple dengan krim panas, sambil diaduk terus-menerus untuk mendapatkan karamel yang homogen.
18. Tambahkan mentega yang dipotong dalam kubus kecil, lanjutkan memasak hingga 112°C, lalu angkat panci dari api dan tuangkan karamel ke dalam wadah.
19. Biarkan dingin pada suhu kamar (jika Anda memasukkannya ke dalam kulkas, itu akan menjadi terlalu

keras untuk dipakai).

20. Ketika karamel telah dingin, masukkan ke dalam kantong piping dengan nozle polos.
21. Semprotkan bola karamel pada setiap biskuit dengan menaruh kacang pecan utuh di antara mereka.
22. Letakkan biskuit yang telah ditutup dengan karamel dan kacang pecan ke dalam freezer sementara Anda melelehkan cokelat.
23. Jika Anda mau, Anda dapat mempersiapkan tempering coklat, tetapi jika Anda tidak sempat / tidak ingin, Anda dapat mengikuti metode berikut: lelehkan ³⁴dari cokelat di bak air tanpa melebihi 35°C.
24. Di luar api, tambahkan sisa seperempat coklat cincang dan campurkan dengan baik untuk melelehkannya.
25. Pada saat itu, Anda dapat melanjutkan dengan pelapisan bar.
26. Perhatikan, jika Anda melebihi suhu maksimum, tidak ada pilihan, Anda harus mempersiapkan tempering coklat atau menyimpan bar di kulkas.
27. Celupkan bar yang sudah benar-benar dingin ke dalam coklat, goyangkan agar tidak memiliki lapisan coklat yang terlalu tebal, lalu letakkan mereka di atas lembaran perkamen dan biarkan mengkristal.
28. Jika seperti saya, Anda ingin menghiasi bar dengan sedikit coklat Dulcey, cukup melelehkannya dengan lembut dengan cara yang sama seperti Jivara, kemudian celupkan garpu di dalamnya dan goyangkan di atas bar.
29. Biarkan mengkristal lagi, lalu nikmatilah!