

Ferrero Rocher buatan sendiri

Ingrédients

- 100g crepes dentelle remah (atau wafer)
- 250g selai pilihan Anda (untuk saya Nocciolata)
- 150g bubuk hazelnut
- 250g cokelat pilihan Anda (di sini saya menggunakan Caraïbes dari Valrhona)
- 90g hazelnut cincang

Préparation

1. Tahun ini, selain batang kayu dan nougat, saya memutuskan untuk membuat beberapa cokelat untuk perayaan.
2. Saya mulai dengan Ferrero Rocher palsu ini, dibuat dari selai Nocciolata dari merek Rigoni di Asagio, tetapi tentu saja Anda bisa membuatnya dengan selai favorit Anda :-) Kelezatan kecil ini cepat dibuat, dan Anda dapat menyiapkannya sebelumnya karena memerlukan pembekuan sebelum dilapisi cokelat.
3. Campurkan crepes dentelle, selai, dan bubuk hazelnut hingga menjadi adonan yang homogen.
4. Ambil adonan menjadi tumpukan kecil dan bentuk bola dengan meletakkan satu hazelnut utuh di tengahnya.
5. Letakkan bola-bola tersebut ke dalam freezer.
6. Ketika sudah beku, Anda dapat menyiapkan cokelat.
7. Anda dapat memilih untuk memadukannya atau tidak, jika memadukannya, cokelat Anda akan lebih berkilau dan tidak akan meleleh di tangan.
8. Saya memilih untuk memadukan cokelat, tetapi menggunakan metode yang lebih cepat dan praktis daripada metode tradisional: saya menggunakan mentega kakao Mycryo.
9. Barry (di sini 2, untuk cokelat).
10. Aduk dengan baik, tunggu hingga cokelat mencapai suhu 32°C dan selesai :-) Tinggal tambahkan hazelnut cincang.
11. Pada saat itu, keluarkan bola dari freezer, lalu dengan bantuan garpu, celupkan mereka ke dalam cokelat dan letakkan di atas loyang.