

Kinder maxi fatto in casa

Ingrédients

- 150g di cioccolato bianco di copertura (Opalys di Valrhona per me)
- 45g di olio di cocco disodorizzato
- 25g di latte in polvere
- 1 baccello di vaniglia o un po' di estratto di vaniglia di qualità
- 240g di cioccolato al latte di copertura (minimo 40% di cacao)
- 150g di cioccolato bianco di copertura (Opalys di Valrhona per me)
- 45g di olio di cocco disodorizzato
- 25g di latte in polvere
- 1 baccello di vaniglia o un po' di estratto di vaniglia di qualità

Préparation

1. Qualche mese fa, ho visto passare (come molti di voi penso) su Instagram le K barrette (barrette stile Kinder maxi) di Jade Genin.
2. Da allora, avevo messo nella mia lista questa idea di ricetta, ma l'estate e la canicola essendo passate, ho rimandato la realizzazione di questa ricetta all'autunno in modo da poter temperare il cioccolato senza che si sciogliesse immediatamente.
3. Ecco quindi le mie barrette stile Kinder maxi, ho ripreso l'idea della ricetta di Jade Genin con una ganache a base di olio di cocco (disodorizzato, in generale potete trovarlo nei negozi o nel reparto bio dei supermercati) e vaniglia.
4. Risultato, una versione meno dolce ma altrettanto gustosa per deliziarsi a merenda ☺ Materiale :Ho utilizzato il mio Cooking Chef di Kenwood per temperare il cioccolato: codice FLAVIE = 3 accessori a scelta in omaggio per l'acquisto di un cooking chef / valore fino a 500€ di regali, pagamento in 4 rate senza interessi possibile tramite Paypal / collaborazione commerciale.
5. Non ho ritrovato i miei stampi (acquistati molto tempo fa) ma ecco un equivalente.
6. Ingredienti :Ho utilizzato i baccelli di vaniglia Norohy & i cioccolati Jivara e Opalys di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
7. Lista della spesa : di cioccolato al latte di copertura (minimo 40% di cacao) di cioccolato bianco di copertura (Opalys di Valrhona per me) di olio di cocco disodorizzato di latte in polvere1 baccello di vaniglia o un po' di estratto di vaniglia di qualità Tempo di preparazione : 45 minuti + tempo di cristallizzazione Per una dozzina di barrette : Il cioccolato al latte : di cioccolato al latte di copertura (minimo 40% di cacao) Ho utilizzato la funzione temperaggio del cioccolato del mio cooking chef (probabilmente uno dei programmi che utilizzo di più sul mio robot), altrimenti avete due opzioni: sciogliere i $\frac{3}{4}$ del cioccolato lentamente, senza superare i 40-45°C, poi aggiungere il resto del cioccolato tritato e mixare con il frullatore ad immersione prima di utilizzare il cioccolato.
8. Altra opzione, potete seguire la curva di temperaggio del cioccolato che utilizzate per fare un temperaggio classico in 3 fasi.
9. Ultima possibilità, se non volete temperare il cioccolato, potete scioglierlo lentamente senza farlo salire

di temperatura e utilizzarlo così, ma potrà essere conservato solo in frigorifero e sarà forse più difficile da sformare.

10. Quando il cioccolato è pronto, rivestite gli stampi di cioccolato in modo da avere uno strato sottile.

11. Posizionate gli stampi in frigorifero il tempo necessario per far cristallizzare il cioccolato.

12. La ganache cioccolato bianco & vaniglia : di cioccolato bianco di copertura (Opalys di Valrhona per me) di olio di cocco disodorizzato di latte in polvere 1 baccello di vaniglia o un po' di estratto di vaniglia di qualità Fate sciogliere lentamente il cioccolato bianco con i semi del baccello di vaniglia, poi aggiungete il latte in polvere.

13. Mixate affinché il composto sia ben omogeneo, poi fate sciogliere l'olio di cocco per renderlo liquido senza scaldarlo troppo.

14. Aggiungetelo al composto precedente, mixate di nuovo per avere una ganache ben lucida.

15. Riempite gli stampi di ganache con l'aiuto di una sac à poche.

16. Posizionateli di nuovo in frigorifero affinché la ganache cristallizzi, poi chiudeteli con il resto del cioccolato al latte.

17. Rimettete in frigorifero prima di sformare e di deliziarvi!