

Kinder Country fatto in casa

Ingrédients

- 150g di cioccolato bianco (anch'esso, ho usato l'Ivoire di Valrhona, ti consiglio di prenderne uno non troppo dolce)
- 50g di latte
- 25g di farro o di riso (o altro) soffiato

Préparation

1. Una ricetta con pochissimi ingredienti e attrezzature oggi, quella delle barrette al cioccolato tipo kinder country fatte in casa.
2. Ho usato il farro soffiato di Koro, ma puoi utilizzare il cereale soffiato di tua scelta, nei kinder country originali si tratta di riso soffiato.
3. La ricetta è molto semplice con pochi passaggi e le barrette si conservano bene per alcuni giorni per le tue future merende ;-)
Hai il 5% di sconto su tutto il sito Koro con il codice ILETAITUNGATEAU.
4. Se hai degli stampi per tavoletta di cioccolato, puoi usarli come ho fatto io (per queste quantità, ho usato 3 stampi per tavoletta), altrimenti puoi semplicemente mettere della carta da forno sul fondo di uno stampo (o di un quadro) quadrato di circa 20-25 cm di lato.
5. Fai sciogliere il cioccolato bianco.
6. Riscalda il latte, quindi versalo in più riprese sul cioccolato fuso mescolando bene.
7. Poi aggiungi il farro o il riso soffiato e metti da parte.
8. Successivamente, puoi o temperare il cioccolato, oppure fare un "falso" temperaggio nel seguente modo: fai sciogliere il cioccolato al latte molto lentamente (fai attenzione a non superare i 40°C; se non hai un termometro, posiziona il contenitore con il cioccolato su un bagnomaria, lascialo qualche minuto mescolando regolarmente, quindi togliilo dal fuoco, mescola un po' e aspetta qualche minuto prima di rimetterlo.
9. In questo modo, il cioccolato non si surriscalderà).
10. Quando il cioccolato è fuso, aggiungi il cioccolato rimanente e mescola finché non sarà fuso (questo permetterà al cioccolato di raffreddarsi abbastanza rapidamente).
11. Ricopri il fondo dei tuoi stampi per tavolette (o il fondo della carta da forno) con cioccolato al latte utilizzando un pennello (per non avere uno strato troppo spesso).
12. Metti in frigorifero o in freezer qualche minuto perché il cioccolato cristallizzi rapidamente, quindi spalmaci sopra il composto di ganache al cioccolato bianco & farro soffiato.
13. Termina ricoprendo questa miscela con il cioccolato al latte.
14. Lascia cristallizzare di nuovo prima di sformare e tagliare le tue barrette, quindi goditele!