

Barrette al cioccolato con noci pecan e caramello di sciroppo d'acero

Ingrédients

- 55g di burro
- 50g di polvere di noci pecan
- 95g di farina
- 1 tuorlo
- 30g di zucchero
- 35g di sciroppo d'acero
- 250g di sciroppo d'acero
- 70g di burro
- 135g di panna intera

Préparation

1. Nuova giornata, nuova golosità!
2. Con nuove barrette di cioccolato, questa volta ai sapori di sciroppo d'acero, noci pecan e naturalmente cioccolato.
3. Sono composte da un biscotto alle noci pecan e sciroppo d'acero, un caramello di sciroppo d'acero e una copertura di cioccolato al latte 40% che permette di non aggiungere troppo zucchero.
4. Potete tranquillamente prepararle in anticipo, una volta ricoperte di cioccolato si conservano per diversi giorni a temperatura ambiente (o in frigorifero se il vostro cioccolato non è stato temperato).
5. Ora sapete tutto, tocca a voi!
6. Materiale: Termometro Teglia forata Mattarello Sac à poche Bocchetta 18mm Ingredienti: Ho usato lo sciroppo d'acero e le noci pecan di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 5% su tutto il sito (non affiliato).
7. Ho usato i cioccolati Jivara e Dulcey di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 20% su tutto il sito (affiliato).
8. Mescolare il burro ben pomata con il tuorlo e lo zucchero.
9. Aggiungere lo sciroppo d'acero, la farina di noci pecan e la farina.
10. Non lavorare troppo l'impasto, una volta omogeneo forma una palla, appiattiscila leggermente e mettila in frigorifero per almeno 30 minuti.
11. Quando l'impasto è ben freddo, stendilo a uno spessore di 3-4 mm e ritaglia i rettangoli.
12. Mettili su una teglia rivestita di carta forno e mettili nel congelatore per qualche minuto.
13. Quindi, infornali a 170°C per circa 15 minuti, devono essere dorati quando escono dal forno.
14. Lasciali raffreddare.
15. Riscalda lo sciroppo d'acero fino a raggiungere 175°C.
16. Parallelamente, riscalda la panna.
17. Sfuma poco a poco lo sciroppo d'acero con la panna calda mescolando costantemente per ottenere un caramello ben omogeneo.
18. Aggiungi poi il burro tagliato a piccoli cubetti, continua la cottura fino a 112°C quindi togli la casseruola dal fuoco e versa il caramello in un recipiente.
19. Lascialo raffreddare a temperatura ambiente (se lo metti in frigorifero diventerà troppo duro per essere utilizzato).

20. Quando il caramello si è raffreddato, mettilo in un sac à poche con una punta liscia.
21. Con il sac à poche distribuisce delle palline di caramello su ogni biscotto alternando con noci pecan intere.
22. Mettete i biscotti coperti di caramello e noci pecan nel freezer mentre sciogliete il cioccolato.
23. Se volete, potete temperare il cioccolato, ma se non avete tempo/voglia, potete seguire il metodo seguente: sciogliete lentamente il cioccolato a bagnomaria senza mai superare i 35°C.
24. Togliere dal fuoco, aggiungere il quarto rimanente di cioccolato tritato e mescolare bene per farlo sciogliere.
25. A questo punto, si può passare all'immersione delle barrette.
26. Attenzione, se avete superato la temperatura massima, non c'è scelta, dovrete temperare il cioccolato o altrimenti conservare le barrette in frigorifero.
27. Immergi le barrette ben fredde nel cioccolato, scuotile per non avere uno strato di cioccolato troppo spesso, poi deposita su un foglio di carta forno e lascia cristallizzare.
28. Se come me volete decorare le vostre barrette con un po' di cioccolato Dulcey, basta scioglierlo delicatamente allo stesso modo del Jivara, quindi immergete una forchetta e scuotetela sopra le barrette.
29. Lasciate nuovamente cristallizzare e poi gustatevi!