

Hazelnootpasta (op El Mordjene of Nocciolata bianca wijze)

Ingrédients

- 250g geroosterde hazelnoten (en gepeld, als je een lichtere kleur wilt)
- 175g poedersuiker
- 65g magere melkpoeder
- 35g zonnebloemolie
- 40g cacaoboter

Préparation

1. Als je de afgelopen weken op internet bent geweest, vooral op Instagram of TikTok, dan heb je de hype rond deze hazelnootpasta (zonder cacao) uit Algerije, El Mordjene (die blijkbaar lijkt op de binnenkant van Kinder Bueno), niet gemist!
2. Ik heb het nog niet kunnen proeven, maar als grote liefhebber van de Italiaanse tegenhanger Nocciolata bianca dacht ik dat het een goed moment was om mijn versie te delen, ietsje rijker aan hazelnoten en net zo lekker!
3. Voor dit recept heb ik de ingrediëntenlijst van de Nocciolata gevolgd en de verhoudingen enigszins aangepast.
4. Natuurlijk hangt de uiteindelijke textuur van je hazelnootpasta af van de kracht van je keukenmachine, maar of het nu helemaal glad is of met enkele kleine hazelnootstukjes, ik verzeker je smakelijke ontbijtjes en tussendoortjes!
5. Ingrediënten: Ik heb de Norohy vanillepoeder van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affiliatie).
6. Voor ongeveer hazelnootpasta: Ingrediënten: geroosterde hazelnoten (en gepeld, als je een lichtere kleur wilt) poedersuiker magere melkpoeder zonnebloemolie cacaoboter Een snufje vanillepoeder Recept: Als je hazelnoten niet geroosterd zijn, leg ze 15 minuten in de oven op 150°C op een bakplaat, laat ze afkoelen en wrijf ze om de schil te verwijderen.
7. Mix ze vervolgens tot een gladde en enigszins vloeibare pasta.
8. Voeg de poedersuiker en vanille toe en mix opnieuw.
9. Voeg vervolgens de zonnebloemolie en melkpoeder toe, mix en voeg ten slotte de gesmolten cacaoboter toe.
10. Ga dan verder met het tempereren van de hazelnootpasta voor een heerlijk smeelige massa: smelt de hazelnootpasta au bain-marie tot 45-50°C.
11. Koel het vervolgens af op een koud bain-marie tot 27°C en verwarm het dan opnieuw tot 29°C.
12. Giet de hazelnootpasta in een pot en plaats deze in de koelkast om te laten kristalliseren (zonder deksel om condensatie te voorkomen).
13. Na een paar uur is de hazelnootpasta klaar om gegeten te worden!
14. Je kunt het op kamertemperatuur bewaren of in de koelkast, afhankelijk van de textuur die je verkiest, maar in dat laatste geval raad ik je aan het 15 tot 30 minuten van tevoren uit de koelkast te halen voordat je ervan smult!