

Kinder maxi huis

Ingrédients

- 150g witte chocolade (Opalys van Valrhona voor mij)
- 45g geurloze kokosolie
- 25g melkpoeder
- 1 vanillestok of een beetje kwaliteitsvanille-extract
- 240g melkchocolade (minimaal 40% cacao)
- 150g witte chocolade (Opalys van Valrhona voor mij)
- 45g geurloze kokosolie
- 25g melkpoeder
- 1 vanillestok of een beetje kwaliteitsvanille-extract

Préparation

1. Een paar maanden geleden zag ik (zoals velen van jullie denk ik) op Instagram de K-repen (repen zoals Kinder maxi) van Jade Genin.
2. Sindsdien had ik dit receptidee op mijn lijstje gezet, maar omdat de zomer en de hitte voorbij waren, heb ik de uitvoering van dit recept naar de herfst verschoven zodat ik chocolade kon temperen zonder dat het onmiddellijk smelt.
3. Hier zijn dus mijn repen zoals Kinder maxi, ik heb het idee van het recept van Jade Genin overgenomen met een ganache op basis van kokosolie (geurloos, in het algemeen kun je het in de winkel of in de biologische afdeling van supermarkten vinden) en vanille.
4. Resultaat, een minder zoete maar even smakelijke versie om van te genieten bij de snack ☺ Materiaal :Ik heb mijn Cooking Chef van Kenwood gebruikt om de chocolade te temperen: code FLAVIE = 3 accessoires naar keuze gratis bij de aankoop van een cooking chef / waarde tot 500€ aan cadeaus, betaling in 4x zonder kosten mogelijk via Paypal / commerciële samenwerking.
5. Ik heb mijn vormen niet teruggevonden (lang geleden gekocht), maar hier is een equivalent.
6. Ingrediënten :Ik heb vanillestokken Norohy & de chocolades Jivara en Opalys van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affilié).
7. Bo shoppinglijst : melkchocolade (minimaal 40% cacao) witte chocolade (Opalys van Valrhona voor mij) geurloze kokosolie melkpoeder1 vanillestok of een beetje kwaliteitsvanille-extract Bereidingstijd : 45 minuten + tijd voor kristallisatie Voor een dozijn repen : De melkchocolade : melkchocolade (minimaal 40% cacao) Ik heb de temperfunctie van mijn cooking chef gebruikt (waarschijnlijk een van de programma's die ik het meest gebruik op mijn robot), anders heb je twee opties: smelt $\frac{3}{4}$ van de chocolade langzaam, zonder boven de 40-45°C te komen, voeg dan de rest van de gehakte chocolade toe en mix met een staafmixer voordat je de chocolade gebruikt.
8. Een andere optie is om de temperatuurlijn van de chocolade die je gebruikt te volgen om een klassieke temperering in 3 stappen te maken.
9. Laatste mogelijkheid, als je de chocolade niet wilt temperen, kun je het langzaam smelten zonder de temperatuur te verhogen en het zo gebruiken, maar het kan alleen in de koelkast worden bewaard en zal

misschien moeilijker te ontmallen zijn.

10. Wanneer de chocolade klaar is, bekleed de vormen met chocolade zodat er een dunne laag is.
11. Plaats de vormen in de koelkast terwijl de chocolade kristalliseert.
12. De ganache witte chocolade & vanille : witte chocolade (Opalys van Valrhona voor mij) geurloze kokosolie melkpoeder 1 vanillestok of een beetje kwaliteitsvanille-extract Smelt de witte chocolade langzaam met de zaadjes van de vanillestok, voeg dan het melkpoeder toe.
13. Mix zodat het mengsel goed homogeen is, smelt vervolgens de kokosolie om deze vloeibaar te maken zonder deze te veel te verwarmen.
14. Voeg het toe aan het vorige mengsel, mix opnieuw voor een mooie glanzende ganache.
15. Vul de vormen met ganache met behulp van een spuitzak.
16. Plaats ze opnieuw in de koelkast zodat de ganache kan kristalliseren, sluit ze dan af met de rest van de melkchocolade.
17. Plaats ze opnieuw in de koelkast voordat je ze ontmalt en ervan geniet!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com