

Kinder maxi hjemmelaget

Ingrédients

- 150g hvit sjokolade (Opalys fra Valrhona for meg)
- 45g deodorert kokosolje
- 25g melkepulver
- 1 vaniljestang eller litt kvalitets vaniljeekstrakt
- 240g melkesjokolade (minimum 40% kakao)
- 150g hvit sjokolade (Opalys fra Valrhona for meg)
- 45g deodorert kokosolje
- 25g melkepulver
- 1 vaniljestang eller litt kvalitets vaniljeekstrakt

Préparation

1. For noen måneder siden så jeg (som mange av dere sikkert også har gjort) K-barene (barer à la Kinder maxi) til Jade Genin på Instagram.
2. Siden da hadde jeg lagt denne oppskriften på listen min, men sommeren og hetebølgen kom i veien, så jeg utsatte gjennomføringen av oppskriften til høsten for å kunne temperere sjokolade uten at den smeltet umiddelbart.
3. Her er mine barer à la Kinder maxi, jeg har tatt ideen fra oppskriften til Jade Genin med en ganache laget med kokosolje (deodorert, vanligvis kan du finne det i butikker eller økologiske hyller i supermarkeder) og vanilje.
4. Resultatet er en mindre søt, men like smakfull versjon for å nyte til ettermiddagskaffen ☺ Utstyr :Jeg har brukt min Cooking Chef fra Kenwood for å temperere sjokoladen: kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved kjøp av en cooking chef / verdi opp til 500€ i gaver, betaling i 4x uten gebyrer mulig via Paypal / kommersiell samarbeid.
5. Jeg har ikke funnet formene mine (kjøpt for lenge siden), men her er et alternativ.
6. Ingredienser :Jeg har brukt vaniljestenger fra Norohy & sjokoladene Jivara og Opalys fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
7. Handleliste : melkesjokolade (minimum 40% kakao) hvit sjokolade (Opalys fra Valrhona for meg) deodorert kokosolje melkepulver1 vaniljestang eller litt kvalitets vaniljeekstrakt Forberedelsestid : 45 minutter + krystalliseringstid For et dusin barer : Melkesjokoladen : melkesjokolade (minimum 40% kakao) Jeg har brukt tempereringsfunksjonen til sjokolade på min cooking chef (sannsynligvis et av programmene jeg bruker mest på roboten min), ellers har du to alternativer: smelte $\frac{3}{4}$ av sjokoladen forsiktig, uten å overstige 40-45°C, deretter tilsette resten av hakket sjokolade og blande med stavmikser før du bruker sjokoladen.
8. Et annet alternativ er å følge tempereringskurven for sjokoladen du bruker for å gjøre en klassisk temperering i 3 trinn.
9. Siste mulighet, hvis du ikke vil temperere sjokoladen, kan du smelte den forsiktig uten å heve temperaturen og bruke den slik, men den kan bare oppbevares i kjøleskapet og vil kanskje være

vanskeligere å løsne.

10. Når sjokoladen er klar, dekk formene med sjokolade slik at det blir et tynt lag.
11. Plasser formene i kjøleskapet mens sjokoladen krystalliserer.
12. Ganache hvit sjokolade & vanilje : hvit sjokolade (Opalys fra Valrhona for meg) deodorert kokosolje melkepulver 1 vaniljestang eller litt kvalitets vaniljeekstrakt Smelt forsiktig den hvite sjokoladen med frøene fra vaniljestangen, tilsett deretter melkepulveret.
13. Bland for å få en jevn blanding, og smelt kokosoljen for å gjøre den flytende uten å varme den for mye.
14. Tilsett den til den forrige blandingen, bland igjen for å få en skinnende ganache.
15. Fyll formene med ganache ved hjelp av en sprøytepose.
16. Plasser dem tilbake i kjøleskapet for at ganachen skal krystallisere, og lukk dem deretter med resten av melkesjokoladen.
17. Plasser dem igjen i kjøleskapet før du løsner dem og nyter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com