

Kinder maxi domowy

Ingrédients

- 150g białej czekolady do pokrycia (Opalys od Valrhona dla mnie)
- 45g oleju kokosowego odwodnionego
- 25g mleka w proszku
- 1 strąk wanilii lub trochę ekstraktu waniliowego wysokiej jakości
- 240g czekolady mlecznej do pokrycia (minimum 40% kakao)
- 150g białej czekolady do pokrycia (Opalys od Valrhona dla mnie)
- 45g oleju kokosowego odwodnionego
- 25g mleka w proszku
- 1 strąk wanilii lub trochę ekstraktu waniliowego wysokiej jakości

Préparation

1. Kilka miesięcy temu zobaczyłam (jak wielu z was, myślę) na Instagramie K batony (batony w stylu Kinder maxi) Jade Genin.
2. Od tego czasu miałam na liście ten pomysł na przepis, ale lato i upały sprawiły, że przesunęłam realizację tego przepisu na jesień, aby móc temperować czekoladę, zanim natychmiast się roztopi.
3. Oto więc moje batony w stylu Kinder maxi, oparłam się na pomysłe przepisu Jade Genin z ganachem na bazie oleju kokosowego (odwodnionego, zazwyczaj można go znaleźć w sklepie lub w dziale bio supermarketów) i wanilii.
4. Efekt to mniej słodka, ale równie smaczna wersja na podwieczorek ☺ Sprzęt :Użyłam mojego Cooking Chef Kenwood do temperowania czekolady: kod FLAVIE = 3 akcesoria do wyboru gratis przy zakupie cooking chefa / wartość do 500€ w prezentach, możliwość płatności w 4 ratach bez odsetek przez Paypal / współpraca komercyjna.
5. Nie mogłam znaleźć moich foremek (kupionych bardzo dawno), ale oto odpowiednik.
6. Składniki :Użyłam strąków wanilii Norohy & czekolad Jivara i Opalys od Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliacja).
7. Lista zakupów : czekolady mlecznej do pokrycia (minimum 40% kakao) białej czekolady do pokrycia (Opalys od Valrhona dla mnie) oleju kokosowego odwodnionego mleka w proszku1 strąk wanilii lub trochę ekstraktu waniliowego wysokiej jakości Czas przygotowania : 45 minut + czas krystalizacji Na tuzin batonów : Czekolada mleczna : czekolady mlecznej do pokrycia (minimum 40% kakao) Użyłam funkcji temperowania czekolady w moim cooking chefie (prawdopodobnie jeden z programów, które najczęściej używam w moim robocie), w przeciwnym razie masz dwie opcje: roztopić $\frac{3}{4}$ czekolady powoli, nie przekraczając 40-45°C, a następnie dodać resztę posiekanej czekolady i zmiksować blenderem ręcznym przed użyciem czekolady.
8. Inna opcja, możesz śledzić krzywą temperowania czekolady, której używasz, aby wykonać klasyczne temperowanie w 3 etapach.
9. Ostatnia możliwość, jeśli nie chcesz temperować czekolady, możesz ją powoli roztopić, nie podnosząc temperatury i użyć w ten sposób, ale będzie mogła być przechowywana tylko w lodówce i może być

trudniejsza do wyjęcia z formy.

10. Kiedy czekolada jest gotowa, wyłóż foremki czekoladą, aby uzyskać cienką warstwę.
11. Umieść foremki w lodówce, aby czekolada mogła się skryształizować.
12. Ganache z białej czekolady & wanilii : białej czekolady do pokrycia (Opalys od Valrhona dla mnie) oleju kokosowego odwodnionego mleka w proszku 1 strąk wanilii lub trochę ekstraktu waniliowego wysokiej jakości Roztop powoli białą czekoladę z ziarnami strąka wanilii, a następnie dodaj mleko w proszku.
13. Zmiksuj, aby uzyskać dobrze jednolitą mieszankę, a następnie roztop olej kokosowy, aby stał się płynny, nie podgrzewając go zbyt długo.
14. Dodaj go do poprzedniej mieszanki, zmiksuj ponownie, aby uzyskać błyszczącą ganache.
15. Napełnij foremki ganache za pomocą rękawa cukierniczego.
16. Umieść je ponownie w lodówce, aby ganache mogła się skryształizować, a następnie zamknij je resztą czekolady mlecznej.
17. Umieść ponownie w lodówce przed wyjęciem z formy i delektowaniem się!