

Gianduja

Préparation : 20 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 300g czekolady mlecznej o wysokiej zawartości kakao (użyłem Bahibé 46% z Valrhona)
- 300g orzechów laskowych
- 300g cukru pudru

Préparation

1. Vous connaissez ma passion pour les noisettes, donc c'était assez étonnant que je n'ai pas de recette de gianduja par ici.
2. Ce n'est pas faute d'en faire de temps en temps, mais je n'avais jamais pris le temps de prendre les étapes en photos et d'écrire la recette.
3. C'est un super cadeau gourmand pour les fêtes, donc cette fois-ci voilà la recette illustrée !
4. Le gianduja c'est tout simple, c'est un mélange de noisettes, sucre glace et chocolat au lait.
5. Bien sûr, si vous le souhaitez, vous pouvez remplacer le chocolat au lait par du chocolat noir, ce sera très bon aussi !
6. Et vous pouvez également diviser les quantités par deux sans problème.
7. Zaczynij od prażenia orzechów laskowych w temperaturze 150°C przez około 20 minut.
8. Pozwól im ostygnąć, a następnie pokrój je, aby usunąć łuski (nie trzeba sił przysilać, jeśli coś zostanie, to nie problem).
9. Następnie umieść je w robocie kuchennym z cukrem pudrem i miksuj, aż uzyskasz gładką, jednolitą masę, prawie płynną.
10. Może to zajmie sporo czasu, jeśli twój robot nie jest bardzo wydajny, pamiętaj, aby robić przerwy, by silnik się nie przegrzał.
11. Bez przerwy, to nadal łatwo zajmuje 15 minut, aby uzyskać dobry wynik.
12. Następnie delikatnie roztop czekoladę na łańcuchu wodnym, pilnuj, aby nie przekroczyć temperatury 35°C.
13. Możesz ją albo wlać do robota i ponownie zmiksować, albo wymieszać za pomocą szpatułki.
14. Natychmiast wlej gianduja do formy, lub do ramki, aby potem pokroić na małe kwadraty/prostokąty.
15. Pozostaw do krystalizacji.
16. Pokryłem moje kawałki gianduja temperowaną czekoladą, ponieważ mają podróżkę, więc będą się lepiej trzymać ten sposób, ale nie jest to wcale obowiązkowe; jeśli jednak chcesz je przechowywać przez kilka dni/tygodni, polecam trzymać je w lodówce.
17. Gotowe, gianduja jest przygotowane, smacznego!