

Pasta do smarowania z orzechów laskowych (styl El Mordjene lub Nocciolata bianca)

Ingrédients

- 250g pra onych orzechów laskowych (i obranych, je li chciecie uzyska łraczej jasny kolor)
- 175g cukru pudru
- 65g mleka odt uszczonego w proszku
- 35g oleju s onecznikowego
- 40g mas a kakaowego

Préparation

1. Je li byli cie w internecie w ostatnich tygodniach, szczególnie na Instagramie lub TikToku, nie mogli cie przegapi łszumu wokó łtej masy do smarowania z orzechów laskowych (bez kakao) z Algierii El Mordjene (która podobno przypomina wn trze Kinder Bueno)!
2. Nie mia em okazji jej spróbowa , ale b d c wielk łfank łNocciolata bianca, jej w oskiego odpowiednika, pomy la em, e to dobra okazja, by zaproponowa łWam moj łwersj , nieco bardziej skoncentrowan łw orzechy laskowe i równie smacz n !
3. Do tego przepisu u y am listy sk adników z Nocciolata, zmieniaj c nieco proporcje.
4. Oczywi cie, ostateczna konsystencja waszej pasty do smarowania b dzie zale a a od mocy waszego robota kuchennego, ale czy b dzie ona g adka, czy z kilkoma ma ymi ziarnami orzechów laskowych, gwarantuj łWam pyszne niadania i podwieczorki!
5. Sk adniki: U y am wanilii w proszku Norohy od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU dla 20% zni ki na ca ej stronie (partnerski).
6. Je li wasze orzechy laskowe nie s łpra one, w ó cie je do piekarnika na 150°C na blasze na 15 minut, a nast pnie pozostawcie do ostygni cia i pocierajcie, aby usun łskórk .
7. Nast pnie zmiksujcie je do uzyskania g adkiej i lekko p ynnej masy.
8. Dodajcie cukier puder i wanili , zmiksujcie ponownie.
9. Nast pnie dodajcie olej s onecznikowy i mleko w proszku, zmiksujcie, a na koniec dodajcie rozpuszczone mas o kakaowe.
10. Nast pnie przejd cie do temperowania masy do smarowania, aby uzyska łdobrze aksamitn łkonsystencj : na k peli wodnej, rozpu cie mas łdo smarowania do osi gni cia 45-50°C.
11. Sch od cie j łteraz na zimnej k peli wodnej do 27°C, a nast pnie podgrzejcie do 29°C.
12. Wlejcie mas łdo smarowania do s oika, a nast pnie w ó cie j łdo lodówki, aby si łskryalizowa a (bez pokrywki, aby unikn łkondensacji).
13. Po kilku godzinach masa do smarowania b dzie gotowa do spo ycia!
14. Mo ecie j łprzechowywa łw temperaturze pokojowej lub w lodówce, w zale no ci od preferowanej konsystencji, ale w tym drugim przypadku radz łwyj łj łna 15 do 30 minut przed spo yciem!