

Batoniki czekoladowe z karmelem i bakaliami

Ingrédients

- 465g cukru pudru
- 300g mietany kremówki
- 135g masła półtłustego + szczypta soli morskiej
- 150g maki T55
- 50g cukru brzożowego
- 100g masła półtłustego w temperaturze pokojowej
- 12g mleka
- 130g maki T55
- 12g kakao w proszku niesłodzonego
- 50g cukru brzożowego
- 100g masła półtłustego w temperaturze pokojowej
- 12g mleka

Préparation

1. Kilka dni temu zobaczyłam filmik na koncie Instagram @Parischezsharon pokazujący, jak cukiernik Carl Marletti robi batony karmelowe, z suszonymi owocami i czekoladą.
2. Nie czekając, postanowiłam zrobić podobne batony: chrupki ciasta shortbread, karmel z solą morską, orzechy i czekoladowa polewa.
3. Zrobiłam te batony w dwóch wersjach: shortbread kakaowy + karmel + orzechy laskowe + czekolada białka (czekolada mleczna z Valrhony) oraz shortbread klasyczny + karmel + pistacje + inspiracja malinowa, ale oczywiście można je dostosować do własnych upodobań, wybierając orzechy i czekoladę według własnej inspiracji i z tego, co jest dostępne!
4. Przepis na shortbread znalazłam na blogu FashionCooking, a mój przepis na karmel z solą morską autorstwa Nicolasa Paciello pozostaje moim ulubionym, bez dwóch zdań.
5. W zależności od wielkości batonów możesz mieć trochę karmelu, ale spokojnie przechowuje się to w hermetycznym pojemniku w lodówce przez kilka dni/tygodni.
6. Podgrzewaj karmel stopniowo w rondlu (zaczynij od 3/4 cukru, gdy się roztopi, dodaj kolejną partię i powtarzaj, aż cukier będzie wykorzystany).
7. Osobno podgrzej mietanę.
8. Gdy karmel uzyska bursztynowy kolor, zdejmij go z ognia i dodawaj STOPNIOWO mietanę (to ważne, aby uniknąć poparzenia) mieszając trzepaczką.
9. Gdy mietana jest już całkowicie dodana, ponownie podgrzej karmel i dodaj masło solone.
10. Gotuj przez 5 do 10 minut na średnim ogniu, regularnie mieszając, a karmel lekko zgęstnieje, aby można go było schłodzić.
11. Aby sprawdzić, czy karmel jest wystarczająco ugotowany, możesz wlać kilka kropel na kostkę lodu, szybko się schłodzi, a Ty zobaczysz jego konsystencję.
12. Jeśli karmel jest zbyt płynny, kontynuuj gotowanie, a uzyskasz odpowiednią konsystencję.
13. Dodaj sól morską.
14. Przenieś pojemnik i pozostaw do całkowitego schłodzenia (możesz włożyć go do lodówki lub zamrozić arką, aby przyspieszyć krystalizację, ale tylko gdy już nie jest gorący).
15. Wymieszaj masło i cukier, a uzyskasz krem, jednolitą masę.
16. Dodaj mleko, następnie maki (i kakao do ciasta czekoladowego) i szybko wymieszaj, a uzyskasz jednolitą

ciasto.

17. Rozwałkuj oba ciasta między dwoma arkuszami papieru do pieczenia na grubość 2-3mm.
18. Spróbuj rozwałkować kształcie prostokąta, wyobraź sobie wcześniejsze krojenie ciasta (na przykład, aby zrobić batony o długości 10-12cm, rozwałkuj ciasto na długość 25cm, aby można było je przecinać półką następnie pociąć batony o szerokości 3cm).
19. Piec w 180°C przez około 15 minut i szybko pokroić batony zaraz po wyjściu z piekarnika.
20. Nie ruszaj ich, pozostaw do stwardnienia podczas schładzania, ale jeśli spróbujesz ich kroić, gdy będą zimne, mogą się rozpaść.
21. Montaż wykończenie: QS orzechów laskowych (około dziesięć na baton) QS pistacji (myślę, że około dwudziestu na baton, tyle aby pokryć wałek karmelu na shortbread) QS czekolady biskellia z Valrhony, albo takiej, która ci odpowiada (szczerze mówiąc nie znam, ale polecam przygotowanie 350 do , zwłaszcza jeśli maczasz batony, aby je pokryć).
22. Jeśli wylewasz czekoladę na batony na ruszcie, możesz przygotować nieco mniej QS inspiracji malinowej z Valrhony (też) Umieść karmel w woreczku do wyciskania z gładką końcówką o średnicy 1 do 1,4cm.
23. Wyciskaj wałek karmelu na każdą herbatnik shortbread.
24. Na karmelu wyłóż tym na shortbread kakaowy połówka orzechy laskowe, lekko je wtykaj.
25. Na tym na shortbread klasycznym pokryj karmel całymi pistacjami.
26. Umieść je w lodówce/zamrażarce, aby karmel był dobrze twardy, gdy będziesz je pokrywać.
27. Przygotuj następnie co czekoladę, najlepiej ją temperuj, jeśli możesz.
28. Obserwuj krzywą temperowania w zależności od wybranej czekolady i postępuj zgodnie z nią, aby uzyskać odpowiednią temperaturę.
29. Alternatywnie roztop czekoladę bez przekraczania 37-38°C.
30. Drobnio posiekaj pozostałą czekoladę i dodaj do roztopionej.
31. Dobrze wymieszaj, a cała czekolada się rozpuści.
32. Takie roztapianie czekolady bez podnoszenia jej temperatury pozwoli jej się ponownie skryształizować, nawet jeśli nie była temperowana.
33. Następnie możesz przystąpić do dwóch sposobów: Ja wybrałem sposób zanurzania; zanurzasz shortbread pokryte karmelem i orzechami w czekoladzie, otrząsasz, aby odszukać nadmiar czekolady na papierze do pieczenia, czekając, aż to skryształizuje.
34. Drugie podejście to umieszczenie batonów na ruszcie i polanie ich czekoladą, aby je pokryć (w tym przypadku dno batonika nie zostanie pokryte, dlatego wybrałem pierwszą technikę, co pozwala uzyskać całkowicie pokryty czekoladą batonik, który nie będzie się kruszył i zachowa się lepiej).
35. Oczywiście, możesz po prostu roztopić czekoladę, a następnie pokryć nią batony przechowywane w lodówce, ale jeśli umiesz temperować lub przynajmniej przestrzegasz temperatur i technik wymienionych wyżej, batony będą się lepiej przechowywać niż te przechowywane w temperaturze pokojowej.
36. Gotowe, gdy czekolada skryształizuje, nie pozostaje nic innego, jak delektować się smakiem!