

Batoniki czekoladowe z pekanami i karmelem z syropu klonowego

Ingrédients

- 55g masła
- 50g mielonych pekanów
- 95g m. k.
- 1 łyżko
- 30g cukru
- 35g syropu klonowego
- 250g syropu klonowego
- 70g masła
- 135g mietanki kremówki

Préparation

1. Nowy dzień, nowa uczta!
2. Tym razem przedstawiamy nowe batony czekoladowe, o smakach syropu klonowego, pekanów i oczywiście czekolady.
3. Składaj się łone z herbatnika z pekanami i syropem klonowym, karmelu z syropu klonowego i polewy z mlecznej czekolady 40%, która pozwala uniknąć nadmiaru cukru.
4. Możliwe jest bez problemu przygotować także nie; po pokryciu czekoladą przechowuj się kilka dni w temperaturze pokojowej (lub w lodówce, jeśli czekolada nie została zahartowana).
5. Wszystko wiesz, do dzieła!
6. Sprzęt: Termometr Tacka perforowana Ważnik do ciasta Ręka cukiernicza Tylka 18mm Składniki: Używamy syropu klonowego i pekanów Koro: kod ILETAITUNGATEAU za 5% zniżki na całej stronie (nie powiniemy).
7. Używamy czekolad Jivara i Dulcey od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU za 20% zniżki na całej stronie (powiniemy).
8. Czas przygotowania: 1h15 + 15 minut pieczenia i czas schładzania karmelu Na około tuzin batoników: Herbatnik syrop klonowy & pekany: masło mielonych pekanów m. k. 1 łyżko cukru syropu klonowego Mieszaninę masła z łyżką i cukrem.
9. Dodajemy syrop klonowy, mielone pekany i m. k.
10. Nie wyrabiamy ciasta zbyt długo, gdy jest jednolite formujemy kulę, lekko spłaszczamy i wkładamy do lodówki na minimum 30 minut.
11. Kiedy ciasto jest dobrze schłodzone, rozwałkowujemy je na grubość 3 do 4 mm i wycinamy prostokąty.
12. Układamy je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i wkładamy do zamrażarki na kilka minut.
13. Następnie pieczemy je w 170°C przez około 15 minut, powinny być już cięte po wyciągnięciu z piekarnika.
14. Pozwalamy im ostygnąć.
15. Karmel klonowy: syropu klonowego masła mietanki kremówki Podgrzewamy syrop klonowy do osignięcia 175°C.
16. Równocześnie nie, podgrzewamy mietankę kremową.
17. Stopniowo dodajemy gorącą mietankę do syropu klonowego, cały czas mieszając, aby uzyskać gładki karmel.
18. Następnie dodajemy masło pokrojone w kostkę, kontynuujemy gotowanie do 112°C, a potem zdejmujemy garnek z ognia i wlewamy karmel do naczynia.
19. Pozwalamy ostygnąć w temperaturze pokojowej (jeśli włożymy do lodówki, stanie się zbyt twardy do

wyciskania).

20. Dulcey do dekoracji Kiedy karmel ostyg^{3/4}wk^{3/4}adamy go do r kawa cukierniczego z g^{3/4}dk¹ko cówk .
21. Na ka dym herbatniku wykonujemy kuleczki z karmelu, naprzemiennie z ca^{3/4}mi pekanami.
22. Umieszczamy herbatniki pokryte karmelem i pekanami w zamra arce na czas rozpuszczania czekolady.
23. Je li chcesz, mo esz zahartowa łczekolad , ale je li nie masz czasu / ch ci, mo esz zastosowa łsi łdo nast puj cej metody: rozpu łdelikatnie łczekolady w k pili wodnej, nigdy nie przekraczaj c 35°C.
24. Po wyj ciu z ognia dodaj pozosta^{3/4}łjedn łczwart łposiekanej czekolady i dobrze wymieszaj, aby j łrozpu ci .
25. W tym momencie mo esz przyst pi łdo powlekania batonów.
26. Uwaga, je li przekroczy^{3/4}łmaksymaln łtemperatur , nie ma wyboru, b dziesz musia łzahartowa łczekolad lub przechowa łbatony w lodówce.
27. Zanurz ch^{3/4}ane batony w czekoladzie, potrz nij nimi, aby nie by^{3/4}ł zbyt grubej warstwy czekolady, a nast pnie po^{3/4}łje na papierze do pieczenia i pozostaw do skrzystalizowania.
28. Je li, tak jak ja, chcesz udekorowa łswoje batony odrobin łczekolady Dulcey, wystarczy j łdelikatnie rozpu ci łw taki sam sposób jak Jivara, nast pnie zanurzy łwidelec w czekoladzie i macha łnim nad batonami.
29. Pozostaw do ponownego skrzystalizowania, a nast pnie delektuj si !