

Domowe ferrero rocher

Ingrédients

- 100g pokruszonych naleników lub wafli
- 250g kremu do smarowania według uznania (dla mnie Nocciolata)
- 150g mielonych orzechów laskowych
- 250g czekolady według uznania (dla mnie Caraïbes Valrhona)
- 90g posiekanych orzechów laskowych

Préparation

1. W tym roku, oprócz buche de Noël i nugatu, postanowiłem również przygotować trochę czekoladek na wita.
2. Zaczynam od tych faszywych Ferrero Rocher, zrobionych z kremu do smarowania Nocciolata marki Rigoni di Asagio, ale oczywiście moście użyć swojego ulubionego kremu :) Te mają sódki do wykonania, a dodatkowo moście je przygotować z wyprzedzeniem, ponieważ muszą być zamrożone przed obtoczeniem w czekoladzie.
3. Wymieszajcie pokruszone naleniki, krem do smarowania i mielone orzechy laskowe, a masa będzie jednolita.
4. Następnie nabierajcie masę porcje i formujcie kulki, umieszczając w środku cały orzech laskowy.
5. Umieście powstałe kulki w zamrażarce.
6. Po zamrozeniu można przygotować czekoladę.
7. Można ją temperować lub nie, jeśli zdecydujecie się na temperowanie, wasze czekoladki będą bardziej błyszczące i nie rozpuszczą się w dłoniach.
8. Zdecydowałem się na temperowanie czekolady, ale korzystajcie z szybszej i łatwiejszej metody niż tradycyjna metoda: użyjcie maszynki kakaowej Mycryo.
9. Barry (w tym przypadku 2, na czekolady).
10. Dobrze wymieszaj, poczekaj, a czekolada osiągnie 32°C i gotowa :) Pozostaje tylko dodać posiekane orzechy laskowe.
11. W tym momencie wyjmijcie kulki z zamrażarki, a następnie przy użyciu widelca, zamoczcie je w czekoladzie i poóćcie na blasze.