

Kinder maxi caseiro

Ingrédients

- 150g de chocolate branco de cobertura (Opalys da Valrhona para mim)
- 45g de óleo de coco desodorizado
- 25g de leite em pó
- 1 vagem de baunilha ou um pouco de extrato de baunilha de qualidade
- 240g de chocolate ao leite de cobertura (mínimo 40% de cacau)
- 150g de chocolate branco de cobertura (Opalys da Valrhona para mim)
- 45g de óleo de coco desodorizado
- 25g de leite em pó
- 1 vagem de baunilha ou um pouco de extrato de baunilha de qualidade

Préparation

1. Há alguns meses, eu vi passar (como muitos de vocês, eu acho) no Instagram as K barras (barras estilo Kinder maxi) da Jade Genin.
2. Desde então, eu tinha colocado na minha lista essa ideia de receita, mas o verão e a onda de calor passaram, então eu adiei a realização dessa receita para o outono, de forma a poder temperar o chocolate sem que ele derretesse imediatamente.
3. Aqui estão, portanto, minhas barras estilo Kinder maxi, eu peguei a ideia da receita da Jade Genin com uma ganache à base de óleo de coco (desodorizado, geralmente você pode encontrar em lojas ou no setor de produtos orgânicos dos supermercados) e baunilha.
4. Resultado: uma versão menos doce, mas igualmente saborosa para saborear no lanche ☺ Material :Eu usei meu Cooking Chef da Kenwood para temperar o chocolate: código FLAVIE = 3 acessórios à escolha grátis na compra de um cooking chef / valor de até 500€ em presentes, pagamento em 4x sem juros possível via Paypal / colaboração comercial.
5. Eu não encontrei minhas formas (compradas há muito tempo), mas aqui está um equivalente.
6. Ingrédients :Eu usei as vagens de baunilha Norohy & os chocolates Jivara e Opalys da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
7. Lista de compras : de chocolate ao leite de cobertura (mínimo 40% de cacau) de chocolate branco de cobertura (Opalys da Valrhona para mim) de óleo de coco desodorizado de leite em pó1 vagem de baunilha ou um pouco de extrato de baunilha de qualidade Tempo de preparação : 45 minutos + tempo de cristalização Para uma dúzia de barras : O chocolate ao leite : de chocolate ao leite de cobertura (mínimo 40% de cacau) Eu usei a função de temperagem de chocolate do meu cooking chef (provavelmente um dos programas que eu mais uso no meu robô), senão você tem duas opções: derreter $\frac{3}{4}$ do chocolate lentamente, sem ultrapassar 40-45°C, depois adicionar o restante do chocolate picado e misturar com um mixer de imersão antes de usar o chocolate.
8. Outra opção, você pode seguir a curva de temperagem do chocolate que você está usando para fazer uma temperagem clássica em 3 etapas.
9. Última possibilidade, se você não quiser temperar o chocolate, você pode derretê-lo lentamente sem

deixá-lo aquecer e usá-lo assim, mas ele só poderá ser conservado na geladeira e pode ser mais difícil de desenformar.

10. Quando o chocolate estiver pronto, forre as formas com chocolate de forma a ter uma fina camada.

11. Coloque as formas na geladeira enquanto o chocolate cristaliza.

12. A ganache de chocolate branco & baunilha : de chocolate branco de cobertura (Opalys da Valrhona para mim) de óleo de coco desodorizado de leite em pó 1 vagem de baunilha ou um pouco de extrato de baunilha de qualidade Derreta lentamente o chocolate branco com os grãos da vagem de baunilha, depois adicione o leite em pó.

13. Misture para que a mistura fique bem homogênea, depois derreta o óleo de coco para torná-lo líquido sem aquecê-lo demais.

14. Adicione-o à mistura anterior, misture novamente para obter uma ganache bem brilhante.

15. Preencha as formas com ganache usando um saco de confeitar.

16. Coloque-as novamente na geladeira para que a ganache cristalize, depois feche-as com o restante do chocolate ao leite.

17. Coloque novamente na geladeira antes de desenformar e saborear!