

Barras de chocolate com café, avelã & dulcey

Ingrédients

- 175g de manteiga em pomada
- 120g de açúcar mascavo
- 120g de açúcar refinado
- 1 ovo inteiro (50g)
- 300g de farinha T45
- 5g de fermento em pó
- 225g de chocolate dulcey picado em gotas
- 75g de avelãs picadas
- 100g de creme de leite fresco
- 2g de café em pó
- 155g de açúcar
- 55g de manteiga com sal

Préparation

1. Depois do flan e da torta, eu recidivo com esta combinação de café & dulcey que adoro!
2. Então, com algumas avelãs extras, esta receita se torna uma guloseima perfeita para o lanche ou para acompanhar seu café Material: Batedor Placa perfurada Sacolas de confeitaria Ingredientes: Utilizei o chocolate Dulcey da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliação).
3. Utilizei o café com avelã Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Tempo de preparação: 50 minutos + 10 minutos de cozimento Para 15 a 20 barras dependendo do tamanho: Cookie de avelã & gotas de dulcey: de manteiga em pomada de açúcar mascavo de açúcar refinado 1 ovo inteiro () de farinha T45 de fermento em pó de chocolate dulcey picado em gotas de avelãs picadas Você terá excesso de massa de cookie, sinta-se à vontade para reduzir as quantidades, mas também pode conservar os cookies adicionais por vários dias em uma caixa hermética.
5. Misture a manteiga em pomada com os açúcares.
6. Adicione o ovo, depois a farinha e o fermento.
7. Por fim, incorpore o chocolate e as avelãs picadas.
8. Forme retângulos do tamanho de suas barras sobre uma bandeja com papel manteiga (tenha em mente que os cookies vão crescer e se espalhar um pouco durante o cozimento), depois coloque-os na geladeira por no mínimo 30 minutos.
9. Em seguida, asse a 180°C por cerca de 10-12 minutos.
10. Deixe-os esfriar antes de movê-los.
11. Caramelo de café: de creme de leite fresco de café em pó de açúcar de manteiga com sal Aqueça o creme de leite com o café em pó.
12. Prepare um caramelo seco com o açúcar, depois deglaçar aos poucos com o creme de café mexendo.
13. Deixe cozinhar por 2 a 3 minutos em fogo médio, depois fora do fogo, adicione a manteiga e misture para obter um caramelo bem liso.
14. Montagem: Algumas avelãs picadas (opcional) Pelo menos de chocolate dulcey Coloque o caramelo em cada cookie.
15. Adicione as avelãs picadas à sua conveniência.
16. Deixe esfriar na geladeira.
17. Enquanto isso, derreta devagar o chocolate dulcey, sem exceder 35°C.

18. Depois, cubra as barras de chocolate (colocando-as sobre uma grade e derramando o chocolate por cima ou mergulhando as barras diretamente nele com a ajuda de um garfo).

19. Deixe cristalizar, depois delicie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com