

Kinder country caseiro

Ingrédients

- 150g de chocolate branco (também usei Ivoire da Valrhona, aconselho usar um que não seja muito doce)
- 50g de leite
- 25g de espelta ou arroz (ou outro) estufado

Préparation

1. Uma receita com muito poucos ingredientes e equipamentos hoje, barras de chocolate tipo kinder country caseiras.
2. Usei espelta estufada da Koro, mas você pode usar o cereal estufado da sua escolha; nos kinder country originais, é arroz estufado.
3. A receita é muito simples com poucas etapas, e as barras se conservam bem por alguns dias para seus futuros lanches ;-) Você tem 5% de desconto em todo o site da Koro com o código ILETAITUNGATEAU.
4. Se você tiver moldes de barras de chocolate, pode usá-los como eu (para essas quantidades, usei 3 moldes de barra), ou pode simplesmente colocar papel manteiga no fundo de uma forma (ou de um quadro) quadrada com aproximadamente 20 a 25 cm de lado.
5. Derreta o chocolate branco.
6. Aqueça o leite, depois despeje-o em várias etapas sobre o chocolate derretido, mexendo bem.
7. Em seguida, adicione a espelta ou arroz estufado e reserve.
8. Depois, você pode temperar o chocolate, ou fazer um "falso" temperamento da seguinte maneira: derreta do chocolate ao leite muito lentamente (cuidado para não exceder os 40°C; se você não tiver um termômetro, coloque a tigela contendo o chocolate em banho-maria, deixe por alguns minutos mexendo regularmente, depois retire do fogo, mexa um pouco e espere alguns minutos antes de recolocar.
9. Desta forma, o chocolate não superaquecerá).
10. Quando o chocolate estiver derretido, adicione o restante do chocolate e mexa até derreter (isso permitirá que o chocolate esfrie bastante rapidamente).
11. Forre o fundo de seus moldes de barra (ou o fundo do papel manteiga) com chocolate ao leite com um pincel (para não ter uma camada muito espessa).
12. Coloque na geladeira ou no congelador por alguns minutos para que o chocolate cristalize rapidamente, depois espalhe sobre ele a mistura de ganache de chocolate branco e espelta estufada.
13. Finalize cobrindo essa mistura com chocolate ao leite.
14. Deixe cristalizar novamente antes de desenformar e cortar suas barras, depois desfrute!