

Barras de chocolate com caramelo e frutos secos

Ingrédients

- 465g de açúcar cristal
- 300g de creme de leite fresco
- 135g de manteiga com sal + 1 pitada de flor de sal
- 150g de farinha T55
- 50g de açúcar mascavo / açúcar demerara
- 100g de manteiga com sal em pomada
- 12g de leite
- 130g de farinha T55
- 12g de cacau em pó sem açúcar
- 50g de açúcar mascavo / açúcar demerara
- 100g de manteiga com sal em pomada
- 12g de leite

Préparation

1. Há alguns dias, vi passar um vídeo na conta do Instagram @Parischezsharon que mostrava a fabricação de barras de caramelo, frutas secas & chocolate na confeitaria Carl Marletti.
2. Sem pensar duas vezes, me lancei na fabricação de barras seguindo este modelo: um shortbread bem crocante, um caramelo com manteiga salgada, frutas secas e uma cobertura de chocolate.
3. Propus esta barra em dois modelos diferentes: shortbread de cacau + caramelo + avelãs + chocolate biskelia (um chocolate ao leite amanteigado da Valrhona) e shortbread natural + caramelo + pistaches + inspiração framboesa, mas é claro que podem fazer conforme suas vontades, escolhendo suas frutas secas e seu chocolate segundo sua inspiração e o que tiverem à disposição!
4. Peguei a receita do shortbread no blog FashionCooking e como de costume, usei a receita de caramelo com manteiga salgada de Nicolas Paciello (minha receita favorita, de longe).
5. Dependendo do tamanho de suas barras, você pode acabar tendo um pouco de caramelo a mais, mas não se preocupe, ele se conserva muito bem em um recipiente hermético na geladeira por alguns dias/semanas.
6. Derreta gradualmente o caramelo em uma panela (comece com $\frac{3}{4}$ do açúcar, quando estiver derretido, adicione outro quarto e continue até esgotar o açúcar).
7. À parte, aqueça o creme de leite fresco.
8. Quando o caramelo tiver uma bela cor âmbar, retire do fogo e adicione AOS POUCOS o creme (é importante, caso contrário você pode se queimar) enquanto mexe com um batedor.
9. Quando todo o creme estiver incorporado, coloque o caramelo de volta ao fogo e adicione a manteiga salgada.
10. Cozinhe por 5 a 10 minutos em fogo médio, mexendo regularmente, até que o caramelo engrosse um pouco, de forma que possa ser confeitado depois de resfriado.
11. Para verificar se o caramelo está cozido o suficiente, você pode despejar algumas gotas em um cubo de gelo, ele vai esfriar rapidamente e você verá sua textura final.
12. Se perceber que o caramelo está muito líquido, continue cozinhando até obter a textura certa.
13. Adicione a flor de sal.
14. Coloque em um recipiente e deixe esfriar completamente (você pode colocá-lo na geladeira ou freezer para acelerar o processo, mas só quando não estiver mais quente).
15. Misture a manteiga e o açúcar até obter uma mistura bem cremosa e homogênea.

16. Adicione o leite, depois a farinha (e o cacau para a massa de chocolate) e misture rapidamente para obter uma massa homogênea.
17. Estenda cada uma das duas massas entre duas folhas de papel manteiga com 2 a 3 mm de espessura.
18. Tente estender em forma de retângulo, imaginando antecipadamente o corte de seus biscoitos (por exemplo, para fazer barras de 10-12 cm de comprimento, estique sua massa em 25 cm de comprimento para poder cortar ao meio e depois cortar barras de 3 cm de largura).
19. Asse a 180°C por cerca de 15 minutos, e pré-corte suas barras assim que saírem do forno.
20. Não as mova, deixe endurecer ao esfriar, mas se tentar cortar quando estiverem frias podem quebrar.
21. Valrhona, ou o de sua escolha (honestamente não pesei, mas aconselho a prever 350 g para ficar tranquilo, especialmente se você proceder por imersão para cobrir suas barras).
22. Se despejar o chocolate sobre as barras colocadas sobre uma grade, pode prever um pouco menos) QS de inspiração framboesa da Valrhona (idem) Coloque o caramelo em um saco de confeiteiro com um bico liso de 1 a 1,4 cm de diâmetro.
23. Confeite um cilindro de caramelo sobre cada biscoito shortbread.
24. Sobre o caramelo confeitado sobre o shortbread de cacau, coloque avelãs inteiras afundando-as ligeiramente.
25. Sobre o que foi confeitado sobre o shortbread natural, cubra o caramelo com pistaches inteiras.
26. Coloque-as no refrigerador/na congeladora para que o caramelo esteja bem duro no momento da cobertura.
27. Prepare então o seu chocolate, o ideal é temperá-lo, se puder.
28. Observe a curva de temperagem conforme o chocolate escolhido e siga-a até atingir a temperatura correta.
29. Se não, derreta ¹/₄ do chocolate sem ultrapassar 37-38°C.
30. Pique finamente o chocolate restante e adicione-o ao chocolate derretido.
31. Misture bem até que todo o chocolate esteja derretido.
32. Este método de derreter o chocolate sem elevá-lo a alta temperatura vai permitir que ele recristalize mesmo sem ter sido temperado.
33. Você pode então proceder de duas maneiras: A que eu escolhi, que é a imersão; você mergulha os shortbreads cobertos de caramelo e frutas secas no chocolate, sacode para escorrer e coloca em uma folha de papel manteiga até que se cristalice.
34. Segunda solução, você coloca suas barras sobre uma grade e despeja o chocolate sobre elas para cobrir (neste caso, a parte de baixo da barra não será coberta, é por isso que preferi a outra técnica que permite ter uma barra completamente coberta de chocolate, que não fará migalhas e que se conservará melhor).
35. Claro, você também pode simplesmente derreter o chocolate e depois conservar as barras no refrigerador, mas se puder temperar ou pelo menos respeitar a temperatura e as técnicas dadas acima, as barras se conservarão melhor e poderá guardá-las por mais tempo em temperatura ambiente.
36. E pronto, uma vez que o chocolate cristalizou, basta se deliciar!