

Barras de chocolate com nozes-pecã e caramelo de xarope de bordo

Ingrédients

- 55g de manteiga
- 50g de farinha de noz-pecã
- 95g de farinha
- 1 gema de ovo
- 30g de açúcar
- 35g de xarope de bordo
- 250g de xarope de bordo
- 70g de manteiga
- 135g de creme de leite fresco

Préparation

1. Nova jornada, nova guloseima!
2. Com novas barras de chocolate, desta vez com sabores de xarope de bordo, noz-pecã e, claro, chocolate.
3. Elas são compostas por um biscoito de noz-pecã e xarope de bordo, um caramelo de xarope de bordo e uma cobertura de chocolate ao leite 40% que evita adicionar muito açúcar.
4. Você pode prepará-las com antecedência, uma vez cobertas com chocolate, elas se conservam por vários dias à temperatura ambiente (ou na geladeira se o seu chocolate não foi temperado).
5. Você sabe tudo, agora é a sua vez!
6. Material: Termômetro Placa perfurada Rolo de massa Sacola de confeitiro Bico 18mm Ingredientes: Usei o xarope de bordo e as nozes-pecã Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
7. Usei os chocolates Jivara e Dulcey da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
8. Tempo de preparação: 1h15 + 15 minutos de cozimento e tempo de resfriamento do caramelo Para uma dúzia de barras: Biscoito xarope de bordo & noz-pecã: de manteiga de farinha de noz-pecã de farinha em a de ovo de açúcar de xarope de bordo Misture a manteiga em pomada com a gema de ovo e o açúcar.
9. Adicione o xarope de bordo, a farinha de noz-pecã e a farinha.
10. Não trabalhe muito a massa, assim que estiver homogênea, forme uma bola, achate-a levemente e coloque-a na geladeira por pelo menos 30 minutos.
11. Quando a massa estiver bem fria, estenda-a com 3 a 4mm de espessura e corte em retângulos.
12. Coloque-os em uma assadeira coberta com papel manteiga e congele por alguns minutos.
13. Depois, asse-as a 170°C por cerca de 15 minutos, devem estar douradas ao sair do forno.
14. Deixe esfriar.
15. Caramelo de bordo: de xarope de bordo de manteiga de creme de leite fresco Aqueça o xarope de bordo até atingir 175°C.
16. Em paralelo, aqueça o creme de leite.
17. Deglace pouco a pouco o xarope de bordo com o creme quente, mexendo constantemente para obter um caramelo bem homogêneo.
18. Adicione então a manteiga cortada em pequenos cubos, continue a cozinhar até 112°C, depois retire a

panela do fogo e despeje o caramelo em um recipiente.

19. Deixe esfriar à temperatura ambiente (se colocá-lo na geladeira, ficará duro demais para ser utilizado com o saco de confeiteiro).
20. Dulcey para decoração Quando o caramelo esfriar, coloque-o em um saco de confeiteiro com um bico liso.
21. Preencha cada biscoito com bolinhas de caramelo, intercalando nozes-pecã inteiras.
22. Coloque os biscoitos cobertos de caramelo e noz-pecã no congelador enquanto derrete o chocolate.
23. Se desejar, pode temperar o chocolate, mas se não tiver tempo/vontade, siga o seguinte método: derreta lentamente ³⁴do chocolate em banho-maria sem nunca exceder 35°C.
24. Fora do fogo, adicione o quarto restante de chocolate picado e misture bem para derretê-lo.
25. Neste ponto, pode prosseguir ao revestimento das barras.
26. Atenção, se ultrapassar a temperatura máxima, não terá escolha, deverá temperar o chocolate ou conservar as barras na geladeira.
27. Mergulhe as barras bem frias no chocolate, sacuda para não obter uma camada de chocolate muito espessa, depois coloque-as sobre uma folha de papel manteiga e deixe cristalizar.
28. Se quiser decorar suas barras com um pouco de chocolate Dulcey, basta derretê-lo devagar da mesma forma que o Jivara, em seguida, mergulhe um garfo nele e agite sobre as barras.
29. Deixe cristalizar novamente, depois saboreie!