

Ferrero rochers caseiros

Ingrédients

- 100g de crepes dentelle esmigalhadas (ou waffles)
- 250g da pasta de avelã de sua escolha (Nocciolata para mim)
- 150g de pó de avelã
- 250g do chocolate de sua escolha (aqui o Caraïbes da Valrhona para mim)
- 90g de avelãs trituradas

Préparation

1. Este ano, além dos troncos e do nougat, decidi também fazer alguns chocolates para as festas.
2. Começo com estes falsos Ferrero rochers, feitos com a pasta de avelã Nocciolata da marca Rigoni di Asiago, mas você pode, claro, fazê-los com a pasta de avelã de sua preferência :-). Estas pequenas delícias são rápidas de fazer e, além disso, você pode prepará-las com antecedência, pois é necessário congelá-las antes de cobri-las com chocolate.
3. Misture as crepes dentelle, a pasta de avelã e o pó de avelã até obter uma mistura homogênea.
4. Então, pegue pequenas porções e forme esferas, colocando uma avelã inteira no centro.
5. Coloque as esferas obtidas no congelador.
6. Quando estiverem congeladas, você pode preparar o chocolate.
7. Você pode optar por temperá-lo ou não; se temperá-lo, os seus chocolates ficarão mais brilhantes e não derreterão nos dedos.
8. Eu escolhi temperar o chocolate, mas usando um método mais rápido e prático do que o método tradicional: usei a manteiga de cacau Mycryo.
9. Barry (aqui 2, para de chocolate).
10. Misture bem, espere o chocolate alcançar 32°C e está pronto :-). Resta apenas adicionar as avelãs trituradas.
11. Neste momento, tire as esferas do congelador e, com a ajuda de um garfo, mergulhe-as no chocolate e coloque-as sobre uma placa.