

Kinder maxi de casă

Ingrédients

- 150g de ciocolată albă de acoperire (Opalys de Valrhona pentru mine)
- 45g de ulei de cocos dezodorizat
- 25g de lapte praf
- 1 păstaie de vanilie sau puțin extract de vanilie de calitate
- 240g de ciocolată cu lapte de acoperire (minimum 40% cacao)
- 150g de ciocolată albă de acoperire (Opalys de Valrhona pentru mine)
- 45g de ulei de cocos dezodorizat
- 25g de lapte praf
- 1 păstaie de vanilie sau puțin extract de vanilie de calitate

Préparation

1. Acum câteva luni, am văzut (ca mulți dintre voi, cred) pe Instagram barele K (bare în stil Kinder maxi) ale Jadei Genin.
2. De atunci, am adăugat această idee de rețetă pe lista mea, dar vara și canicula au trecut, așa că am amânat realizarea acestei rețete pentru toamnă, pentru a putea tempera ciocolata fără ca aceasta să se topească imediat.
3. Iată deci barele mele în stil Kinder maxi, am preluat ideea rețetei Jadei Genin cu o ganache pe bază de ulei de cocos (dezodorizat, în general îl puteți găsi în magazine sau în raionul bio al supermarketurilor) și vanilie.
4. Rezultatul, o versiune mai puțin dulce, dar la fel de savuroasă pentru a ne răsfăța la gustare ☺ Materiale :Am folosit Cooking Chef de Kenwood pentru a tempera ciocolata: cod FLAVIE = 3 accesorii la alegere oferite pentru achiziția unui cooking chef / valoare de până la 500€ în cadouri, plată în 4x fără taxe posibilă prin Paypal / colaborare comercială.
5. Nu am găsit formele mele (cumpărate acum mult timp), dar iată un echivalent.
6. Ingrediente :Am folosit păstăile de vanilie Norohy & ciocolățile Jivara și Opalys de Valrhona : cod ILETAITUNGATEAU pentru 20% reducere pe întregul site (afiliat).
7. Lista de cumpărături : de ciocolată cu lapte de acoperire (minimum 40% cacao) de ciocolată albă de acoperire (Opalys de Valrhona pentru mine) de ulei de cocos dezodorizat de lapte praf1 păstaie de vanilie sau puțin extract de vanilie de calitate Timp de preparare : 45 minute + timp de cristalizare Pentru o duzină de bare : Ciocolata cu lapte : de ciocolată cu lapte de acoperire (minimum 40% cacao) Am folosit funcția de temperare a ciocolatei de la cooking chef-ul meu (probabil unul dintre programele pe care le folosesc cel mai mult pe robotul meu), altfel aveți două opțiuni: topiți $\frac{3}{4}$ din ciocolată încet, fără a depăși 40-45°C, apoi adăugați restul de ciocolată tăiată și mixați cu un blender de imersie înainte de a folosi ciocolata.
8. O altă opțiune, puteți urma curba de temperare a ciocolatei pe care o folosiți pentru a face un temperaj clasic în 3 etape.
9. Ultima posibilitate, dacă nu doriți să temperați ciocolata, o puteți topi încet fără a-i crește temperatura și

o puteți folosi astfel, dar nu va putea fi păstrată decât în frigider și va fi poate mai greu de scos din formă.

10. Când ciocolata este gata, tapetați formele cu ciocolată pentru a avea un strat subțire.

11. Puneți formele la frigider pentru a cristaliza ciocolata.

12. Ganache ciocolată albă & vanilie : de ciocolată albă de acoperire (Opalys de Valrhona pentru mine) de ulei de cocos dezodorizat de lapte praf 1 păstaie de vanilie sau puțin extract de vanilie de calitate Topiți încet ciocolata albă cu semințele păstăii de vanilie, apoi adăugați laptele praf.

13. Mixează pentru a obține un amestec bine omogen, apoi topiți uleiul de cocos pentru a-l face lichid fără a-l încălzi prea mult.

14. Adăugați-l la amestecul anterior, mixați din nou pentru a obține o ganache bine strălucitoare.

15. Umpleți formele cu ganache folosind un poș.

16. Puneți-le din nou la frigider pentru ca ganache-ul să cristalizeze, apoi închideți-le cu restul de ciocolată cu lapte.

17. Puneți din nou la frigider înainte de a le scoate din formă și de a vă răsfăța!