

Kinder maxi doma

Ingrédients

- 150g bielej čokolády na pokrytie (Opalys od Valrhona pre mňa)
- 45g deodorizovaného kokosového oleja
- 25g mlieka v prášku
- 1 vanilkový struk alebo trochu kvalitného vanilkového extraktu
- 240g mliečnej čokolády na pokrytie (minimálne 40% kaka)
- 150g bielej čokolády na pokrytie (Opalys od Valrhona pre mňa)
- 45g deodorizovaného kokosového oleja
- 25g mlieka v prášku
- 1 vanilkový struk alebo trochu kvalitného vanilkového extraktu

Préparation

1. Pred niekoľkými mesiacmi som na Instagrame videl (ako mnohí z vás, myslím) K tyčinky (tyčinky ako Kinder maxi) od Jade Genin.
2. Odvtedy som si túto receptúru zapísal na svoj zoznam, ale keďže leto a horúčavy prešli, posunul som realizáciu tohto receptu na jeseň, aby som mohol temperovať čokoládu bez toho, aby sa okamžite roztopila.
3. Takže tu sú moje tyčinky ako Kinder maxi, prevzal som myšlienku receptu od Jade Genin s ganážou na báze kokosového oleja (deodorizovaného, vo všeobecnosti ho môžete nájsť v obchode alebo v bio sekcii supermarketov) a vanilky.
4. Výsledok, menej sladká verzia, ale rovnako chutná na desiatu ☺ Materiál : Použil som svoj Cooking Chef od Kenwood na temperovanie čokolády: kód FLAVIE = 3 príslušenstvá podľa vlastného výberu zadarmo pri kúpe cooking chef / hodnota darčiekov až do 500€ , platba na 4x bez poplatkov možná cez Paypal / obchodná spolupráca.
5. Nenašiel som svoje formy (kúpené pred veľmi dávnom), ale tu je ekvivalent.
6. Ingrediencie : Použil som vanilkové struky Norohy & čokolády Jivara a Opalys od Valrhona : kód ILETAITUNGATEAU na 20% zľavu na celý web (partnerský).
7. Nákupný zoznam : mliečnej čokolády na pokrytie (minimálne 40% kaka) bielej čokolády na pokrytie (Opalys od Valrhona pre mňa) deodorizovaného kokosového oleja mlieka v prášku 1 vanilkový struk alebo trochu kvalitného vanilkového extraktu Čas prípravy : 45 minút + čas na kryštalizáciu Na tučty tyčiniek : Mliečna čokoláda : mliečnej čokolády na pokrytie (minimálne 40% kaka) Použil som funkciu temperovania čokolády svojho cooking chef (pravdepodobne jeden z programov, ktoré najčastejšie používam na svojom robote), inak máte dve možnosti: pomaly roztopiť $\frac{3}{4}$ čokolády, bez prekročenia 40-45°C, potom pridať zvyšok nasekanej čokolády a mixovať ponorným mixérom pred použitím čokolády.
8. Ďalšia možnosť, môžete sledovať krivku temperovania čokolády, ktorú používate na vykonanie klasického temperovania v 3 krokoch.
9. Posledná možnosť, ak nechcete temperovať čokoládu, môžete ju pomaly roztopiť bez zvyšovania teploty a použiť ju takto, ale bude sa dať uchovávať len v chladničke a môže byť ťažšie ju vybrať.
10. Keď je čokoláda pripravená, vyložte formy čokoládou tak, aby ste mali tenkú vrstvu.

11. Umiestnite formy do chladničky, kým sa čokoláda nezakryje.
12. Ganáž bielej čokolády & vanilky : bielej čokolády na pokrytie (Opalys od Valrhona pre mňa) deodorizovaného kokosového oleja mlieka v prášku 1 vanilkový struk alebo trochu kvalitného vanilkového extraktu Pomaly roztopte bielu čokoládu s jadrami vanilkového struku, potom pridajte mlieko v prášku.
13. Mixujte, aby bol zmes dobre homogénna, potom roztopte kokosový olej, aby bol tekutý, bez toho, aby sa príliš zahriaty.
14. Pridajte ho do predchádzajúcej zmesi, znova mixujte, aby ste mali peknú lesklú ganáž.
15. Naplňte formy ganážou pomocou cukrárskeho vrečka.
16. Umiestnite ich znova do chladničky, aby ganáž skryštalizovala, potom ich uzavrite zvyškom mliečnej čokolády.
17. Umiestnite znova do chladničky pred vybratím a vychutnaním si!