

Kaffe-chokladbitar med hasselnötter och dulcey

Ingrédients

- 175g mjukt smör
- 120g farinsocker
- 120g strösocker
- 1 helt ägg (50g)
- 300g mjöl T45
- 5g bakpulver
- 225g dulcey choklad hackad i bitar
- 75g hackade hasselnötter
- 100g vispgrädde
- 2g kaffepulver
- 155g socker
- 55g osaltat smör

Préparation

1. Efter paj och tårta återskapar jag med denna kaffe & dulcey-kombination som jag älskar!
2. Så med några extra hasselnötter blir detta recept en perfekt läckerhet till fikat eller för att ackompanjera ditt kaffe Utrustning : Visp Perforerad bricka Spritsar Ingredienser : Jag använde Dulcey choklad från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
3. Jag använde hasselnötskaffe från Koro : kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej affiliate).
4. Förberedelsetid : 50 minuter + 10 minuters gräddning För 15 till 20 bars beroende på deras storlek : Hasselnötskaka & dulcey bitar: mjukt smör farinsocker strösocker 1 helt ägg () mjöl T45 bakpulver dulcey choklad hackad i bitar hackade hasselnötter Du kommer ha för mycket kakdeg, du kan minska mängderna om du vill, men du kan också behålla de extra kakorna i flera dagar i en lufttät burk.
5. Blanda mjukt smör med sockren.
6. Tillsätt ägget, sedan mjölet och bakpulvret.
7. Till sist, involvera de hackade choklad- och hasselnötterna.
8. Forma rektanglar i storlek av dina bars på ett ark bakplåtspapper (tänk på att kakorna sväller lite och breder ut sig under gräddning), sedan placera dem i kylskåpet i minst 30 minuter.
9. Sedan grädda dem i 180°C under ca 10-12 minuter.
10. Låt dem svalna innan du flyttar dem.
11. Karamellkaffe : vispgrädde kaffepulver socker osaltat smör Värm upp vispgrädden med kaffepulvret.
12. Förbered en torr karamell med sockret, sedan avglasera det lite i taget med kaffekrämen medan du blandar.
13. Låt koka 2 till 3 minuter på medelvärme, sedan ta bort från värmen, tillsätt smöret och mixa för att få en slät karamell.
14. Montering : Lite hackade hasselnötter (valfritt) Minst dulcey choklad Spritsa karamellen på varje kaka.
15. Lägg till hackade hasselnötter efter smak.
16. Låt stelna i kylskåpet.
17. Under tiden, smält dulcey chokladen försiktigt, utan att överstiga 35°C.
18. Sedan täck barsen med choklad (antingen genom att placera dem på ett galler och hälla chokladen över, eller genom att doppa dem direkt i chokladen med en gaffel).

19. Låt kristallisera och njut!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com