

Kinder maxi hemma

Ingrédients

- 150g vit choklad av hög kvalitet (Opalys från Valrhona för mig)
- 45g deodoriserad kokosolja
- 25g mjölkpulver
- 1 vaniljstång eller lite högkvalitativ vaniljextrakt
- 240g mjölkchoklad av hög kvalitet (minst 40% kakao)
- 150g vit choklad av hög kvalitet (Opalys från Valrhona för mig)
- 45g deodoriserad kokosolja
- 25g mjölkpulver
- 1 vaniljstång eller lite högkvalitativ vaniljextrakt

Préparation

1. För några månader sedan såg jag (som många av er tror jag) K-barerna (barer som Kinder maxi) från Jade Genin på Instagram.
2. Sedan dess har jag haft denna receptidé på min lista, men eftersom sommaren och värmeböljan kom emellan, har jag skjutit upp genomförandet av detta recept till hösten för att kunna temperera choklad utan att den smälter omedelbart.
3. Här är alltså mina barer som Kinder maxi, jag har tagit idén från Jade Genins recept med en ganache baserad på kokosolja (deodoriserad, ni kan vanligtvis hitta den i affären eller i den ekologiska avdelningen i stormarknader) och vanilj.
4. Resultatet är en mindre söt version men lika smakfull för att njuta av vid fikastunden ☺ Utrustning :Jag har använt min Cooking Chef från Kenwood för att temperera chokladen: kod FLAVIE = 3 valfria tillbehör gratis vid köp av en cooking chef / värde upp till 500€ i gåvor, betalning i 4 delar utan avgift möjligt via Paypal / kommersiellt samarbete.
5. Jag har inte hittat mina formar (köpta för länge sedan) men här är ett alternativ.
6. Ingredienser :Jag har använt vaniljstänger från Norohy & chokladen Jivara och Opalys från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
7. Inköpslista : mjölkchoklad av hög kvalitet (minst 40% kakao) vit choklad av hög kvalitet (Opalys från Valrhona för mig) deodoriserad kokosolja mjölkpulver1 vaniljstång eller lite högkvalitativ vaniljextrakt Förberedelsetid : 45 minuter + kristalliserings tid För ett dussin barer : Mjölkchokladen : mjölkchoklad av hög kvalitet (minst 40% kakao) Jag har använt funktionen för temperering av choklad på min cooking chef (förmodligen ett av de program jag använder mest på min maskin), annars har ni två alternativ: smält $\frac{3}{4}$ av chokladen försiktigt, utan att överstiga 40-45°C, och tillsätt sedan resten av den hackade chokladen och mixa med en stavmixer innan ni använder chokladen.
8. Ett annat alternativ är att följa tempereringskurvan för den choklad ni använder för att göra en klassisk temperering i 3 steg.
9. Sista möjligheten, om ni inte vill temperera chokladen, kan ni smälta den försiktigt utan att höja temperaturen och använda den så, men den kan endast förvaras i kylskåp och kan vara svårare att lossa.

10. När chokladen är klar, klä formarna med choklad så att det blir ett tunt lager.
11. Placera formarna i kylskåpet medan chokladen kristalliserar.
12. Ganache vit choklad & vanilj : vit choklad av hög kvalitet (Opalys från Valrhona för mig) deodoriserad kokosolja mjölkpulver 1 vaniljstång eller lite högkvalitativ vaniljextrakt Smält försiktigt den vita chokladen med fröna från vaniljstången, tillsätt sedan mjölkpulvret.
13. Mixa så att blandningen blir helt homogen, smält sedan kokosoljan för att göra den flytande utan att värma den för mycket.
14. Tillsätt den till den tidigare blandningen, mixa igen för att få en fin glansig ganache.
15. Fyll formarna med ganachen med hjälp av en spritspåse.
16. Placera dem åter i kylskåpet så att ganachen kristalliserar, stäng sedan dem med resten av mjölkchokladen.
17. Placera dem åter i kylskåpet innan ni lossar dem och njuter!