

Chokladkakor med pecannötter & lönnsirapskaramell

Ingrédients

- 55g smör
- 50g malda pekannötter
- 95g mjöl
- 1 äggula
- 30g socker
- 35g lönnsirap
- 250g lönnsirap
- 70g smör
- 135g vispgrädde

Préparation

1. Ny dag, ny smakupplevelse!
2. Med nya chokladbars, den här gången med smaker av lönnsirap, pekannötter och självklart choklad.
3. De är består av en kaka med pekannötter och lönnsirap, en lönnsirapskaramell och ett överdrag av 40% mjölkchoklad för att undvika att det blir för sött.
4. Ni kan utan problem förbereda dem i förväg, när de har täckts med choklad håller de sig flera dagar i rumstemperatur (eller i kylskåp om chokladen inte har tempererats).
5. Nu vet ni allt, det är bara att sätta igång!
6. Utrustning: Termometer Perforerad plåt Kavla Spritsar 18mm tyll Ingredienser: Jag använde Koro lönnsirap och pekannötter Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (inte ansluten).
7. Jag använde Jivara och Dulcey choklad från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (ansluten).
8. Förberedelsetid: 1h15 + 15 minuters bakning och kylning av karamellenFör ett dussin bars: Lönnsirap & pekannötskaka: smör malda pekannötter mjöl 1 äggula socker lönnsirap Blanda det mjuka smöret med äggulan och sockret.
9. Tillsätt lönnsirapen, de malda pekannötterna och mjölet.
10. Arbeta inte degen för mycket, så snart den är jämn, bilda en boll, platta till den lätt och sätt in den i kylskåpet i minst 30 minuter.
11. När degen är kall, kavla ut den till 3 till 4 mm tjock och skär rektanglar.
12. Lägg dem på en plåt täckt med bakplåtspapper och lägg dem i frysen några minuter.
13. Sätt sedan in dem i ugnen på 170°C i cirka 15 minuter, de ska vara gyllene när de tas ut.
14. Låt dem svalna.
15. Lönnkaramell: lönnsirap smör vispgrädde Värm lönnsirapen till 175°C.
16. Samtidigt värm upp vispgrädden.
17. Glasera lönnsirapen gradvis med det varma grädden under konstant omrörning för att få en jämn karamell.
18. Tillsätt sedan smöret skuret i små kuber, fortsätt tillagningen till 112°C och ta sedan kastrullen från värmen och håll karamellen i en behållare.
19. Låt det svalna i rumstemperatur (om du sätter det i kylskåpet blir det för hårt för att spritsas).
20. Dulcey-choklad för dekoration När karamellen har svalnat, sätt in den i en spritspåse med en slät tyll.
21. Spritsa små bollar av karamell på varje kaka genom att alternera med hela pekannötter.
22. Lägg kakorna täckta med karamell och pekannötter i frysen medan du smälter chokladen.

23. Om du vill kan du temperera chokladen, men om du inte har tid/lust kan du också följa följande metod: smält försiktigt $\frac{3}{4}$ av chokladen i vattenbad utan att någonsin överstiga 35°C.
24. Ta bort från värmen, tillsätt resterande krossad choklad och blanda väl för att smälta den.
25. Vid denna tidpunkt kan du gå vidare till att täcka barsen.
26. Observera att om du har överskridit den maximala temperaturen har du inget val, du måste temperera chokladen eller annars förvara barsen i kylskåp.
27. Doppa de riktigt kalla barsen i chokladen, skaka dem för att inte få ett för tjockt chokladlager, lägg dem sedan på ett bakplåtspapper och låt kristallisera.
28. Om du som jag vill dekorera dina bars med lite Dulcey-choklad, smält det bara försiktigt på samma sätt som Jivara, doppa sedan en gaffel i den och skaka den ovanför barsen.
29. Låt den kristallisera igen, och njut!