

Chokladbarer med karamell och nötter

Ingrédients

- 465g strösocker
- 300g grädde
- 135g halvsaltat smör + en nypa flingsalt
- 150g T55-mjöl
- 50g råsocker / brun socker
- 100g halvsaltat rumstempererat smör
- 12g mjölk
- 130g T55-mjöl
- 12g osötad kakao
- 50g råsocker / brun socker
- 100g halvsaltat rumstempererat smör
- 12g mjölk

Préparation

1. För några dagar sedan såg jag en video på Instagram-kontot @Parischezsharon som visade tillverkningen av karamell-, nöt- och chokladstänger hos konditorn Carl Marletti.
2. Snabbt bestämde jag mig för att göra stänger enligt denna modell: en krispig shortbread, en saltkaramell, nötter och ett chokladöverdrag.
3. Jag gjorde två olika versioner av dessa stänger: kakaoshortbread + karamell + hasselnötter + biskelia-choklad (en Valrhona mjölkchoklad med kexbitar) och naturell shortbread + karamell + pistagenötter + halloninspiration, men ni kan självklart göra dem enligt era önskemål, genom att välja era nötter och er choklad efter er inspiration och vad ni har tillgängligt!
4. Jag tog receptet för shortbread från bloggen FashionCooking och som vanligt använde jag Nicolas Paciello's recept för saltkaramell (mitt favorit, utan tvekan).
5. Saltkaramell: strösocker grädde halvsaltat smör + en nypa flingsaltBeroende på storleken på dina stänger kan du ha lite för mycket karamell, men det är inga problem eftersom den håller sig bra i en lufttät behållare i kylskåp i några dagar/veckor.
6. Smält karamellen gradvis i en kastrull (börja med $\frac{3}{4}$ av sockret, när det har smält, tillsätt ytterligare en fjärdedel och fortsätt tills sockret är slut).
7. Värm grädden separat.
8. När karamellen har en fin bärnstensfärg, ta bort den från värmen och tillsätt GRADVIS grädden (det är viktigt, annars riskerar du att bränna dig) medan du rör om med en visp.
9. När all grädde är inblandad, sätt tillbaka karamellen på värmen och tillsätt det salta smöret.
10. Koka i 5 till 10 minuter på medelvärme, rör om regelbundet, tills karamellen tjocknar något, så att den kan spritsas när den svalnat.
11. För att kontrollera att karamellen är tillräckligt kokt, kan du droppa några droppar på en isbit, det kommer snabbt att svalna och du kommer att se dess slutliga konsistens.
12. Om du märker att karamellen är för flytande, fortsätt att koka tills du har rätt konsistens.
13. Tillsätt flingsaltet.
14. Töm i en behållare och låt svalna helt (du kan sätta den i kylan eller frysen för att påskynda processen, men bara när den inte är brännhet).
15. Naturell shortbread och kakaoshortbread: Den naturella: T55-mjöl råsocker / brun socker halvsaltat rumstempererat smör mjölkKakao: T55-mjöl osötad kakao råsocker / brun socker halvsaltat rumstempererat

smör mjölkBlanda smöret och sockret tills du har en krämig och homogen blandning.

16. Tillsätt mjölken, sedan mjölet (och kakaon för chokladdegen) och blanda snabbt tills du har en homogen deg.

17. Kavla ut båda degarna mellan två ark bakplåtspapper till 2-3 mm tjocklek.

18. Försök att kavla ut i rektangelform och föreställ dig i förväg hur dina kex ska skäras (till exempel, för att göra 10-12 cm långa stänger, kavla ut degen till 25 cm längd så att du kan dela den på mitten och sedan skära 3 cm breda stänger).

19. Grädda i 180°C i cirka 15 minuter och skär dina stänger så snart de kommer ut ur ugnen.

20. Flytta dem inte, låt dem hårdna medan de svalnar, men om du försöker skära dem när de är kalla, riskerar de att brytas.

21. Valrhona biskelia mjölkchoklad, eller den du vill (ärligt talat vägde jag inte, men jag rekommenderar att ha 350 till för att vara säker, speciellt om du väljer att doppa för att täcka dina stänger.

22. Om du håller chokladen över stängerna placerade på ett galler, kan du planera för lite mindre)QS av Valrhona halloninspiration (samma)Sätt karamellen i en spritspåse med en rund spets på 1 till 1,4 cm i diameter.

23. Spritsa en karamellsträng på varje shortbread-kex.

24. På karamellen spritsad på kakaoshortbread, placera hela hasselnötter genom att trycka dem lätt.

25. På den spritsad på naturell shortbread, täck karamellen med hela pistagenötter.

26. Ställ in dem i kylan / frysen så att karamellen blir riktigt hård när det är dags för beläggning.

27. Förbered därefter din choklad, bäst genom att temperera den om du kan.

28. Följ temperaturkurvan beroende på vald choklad, och följ den tills du har rätt temperatur.

29. Annars, smält låv chokladen utan att överstiga 37-38°C.

30. Hacka resten av chokladen fint och tillsätt det i den smälta chokladen.

31. Rör om ordentligt tills all choklad är smält.

32. Detta sätt att smälta chokladen utan att höja temperaturen tillåter den att rekristallisera även om den inte har tempererats.

33. Sedan kan du fortsätta på två sätt: Den jag valde, doppning; du doppar de shortbread täckta med karamell och nötter i chokladen, skakar för att rinna av och placerar dem på ett ark bakplåtspapper tills det stelnar.

34. Det andra sättet, du placerar dina stänger på ett galler och håller choklad över dem för att belägga dem (i detta fall, kommer botten av stängen inte att vara täckt, vilket är därför jag föredrog den andra tekniken som ger en helt täckt chokladstång, som inte kommer att smula och som håller bättre).

35. Självklart kan du också bara smälta chokladen och sedan förvara stängerna i kylan, men om du kan temperera den, eller åtminstone följa temperaturen och teknikerna som anges ovan, kommer stängerna att förvaras bättre och du kan spara dem längre tid och i rumstemperatur.

36. Och där har du det, när chokladen har kristalliserat, är det bara att njuta!