

Kinder maxi nyumbani

Ingrédients

- 150g ya chokoleti nyeupe ya kufunika (Opalys ya Valrhona kwangu)
- 45g ya mafuta ya nazi yasiyo na harufu
- 25g ya maziwa ya unga
- 1 mbegu ya vanilla au kidogo ya ekstrakti ya vanilla ya ubora
- 240g ya chokoleti ya maziwa ya kufunika (angalau 40% ya kakao)
- 150g ya chokoleti nyeupe ya kufunika (Opalys ya Valrhona kwangu)
- 45g ya mafuta ya nazi yasiyo na harufu
- 25g ya maziwa ya unga
- 1 mbegu ya vanilla au kidogo ya ekstrakti ya vanilla ya ubora

Préparation

1. Ilikuwa miezi michache iliyopita, niliona (kama wengi wenu nafikiri) kwenye Instagram K bar (bar kama Kinder maxi) za Jade Genin.
2. Tangu wakati huo, nilikuwa nimeandika wazo hili la mapishi kwenye orodha yangu, lakini majira ya joto na joto kali yakiwa yamepita, nilichelewesha kutengeneza mapishi haya hadi msimu wa vuli ili niweze kupunguza chokoleti bila kuyeyuka mara moja.
3. Hivyo basi, hizi ni bar zangu kama Kinder maxi, nilichukua wazo la mapishi ya Jade Genin na ganache yenye mafuta ya nazi (yasiyo na harufu, kwa kawaida unaweza kuyapata kwenye maduka au sehemu za bio za supermarket) na vanilla.
4. Matokeo yake, toleo lenye sukari kidogo lakini ladha nzuri ili kufurahia wakati wa chai ☺ Vifaa :Nilitumia Cooking Chef ya Kenwood kupunguza chokoleti: msimbo FLAVIE = vifaa 3 vya kuchagua vinavyotolewa bure kwa ununuzi wa cooking chef / thamani ya hadi 500€ ya zawadi, malipo kwa 4x bila gharama kupitia Paypal / ushirikiano wa kibiashara.
5. Sijapata mold zangu (zilizonunuliwa zamani sana) lakini hapa kuna mbadala.
6. Viungo :Nilitumia mbegu za vanilla Norohy & chokoleti Jivara na Opalys za Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa 20% ya punguzo kwenye tovuti yote (ushirikiano).
7. Orodha ya ununuzi : ya chokoleti ya maziwa ya kufunika (angalau 40% ya kakao) ya chokoleti nyeupe ya kufunika (Opalys ya Valrhona kwangu) ya mafuta ya nazi yasiyo na harufu ya maziwa ya unga1 mbegu ya vanilla au kidogo ya ekstrakti ya vanilla ya ubora Muda wa maandalizi : dakika 45 + muda wa kuganda Kwa bar kumi na mbili : Chokoleti ya maziwa : ya chokoleti ya maziwa ya kufunika (angalau 40% ya kakao) Nilitumia kazi ya kupunguza chokoleti ya cooking chef yangu (labda ni moja ya programu ninayotumia zaidi kwenye roboti yangu), vinginevyo una chaguzi mbili: kuyeyusha $\frac{3}{4}$ ya chokoleti polepole, bila kupita 40-45°C kisha ongeza iliyobaki ya chokoleti iliyokatwa na kuchanganya kwa blender kabla ya kutumia chokoleti.
8. Chaguo lingine, unaweza kufuata mwelekeo wa kupunguza chokoleti unayotumia ili kufanya kupunguza kawaida kwa hatua 3.
9. Chaguo la mwisho, ikiwa hutaki kupunguza chokoleti, unaweza kuyeyusha polepole bila kuipandisha

joto na kuitumia hivyo, lakini haitakuwa na uwezo wa kuhifadhiwa isipokuwa kwenye friji na inaweza kuwa ngumu zaidi kuondoa.

10. Wakati chokoleti iko tayari, funika mold za chokoleti ili uwe na safu nyembamba.
11. Weka mold kwenye friji wakati wa kuganda chokoleti.
12. Ganache ya chokoleti nyeupe & vanilla : ya chokoleti nyeupe ya kufunika (Opalys ya Valrhona kwangu) ya mafuta ya nazi yasiyo na harufu ya maziwa ya unga 1 mbegu ya vanilla au kidogo ya ekstrakti ya vanilla ya ubora Yeyusha polepole chokoleti nyeupe na mbegu za mbegu za vanilla, kisha ongeza maziwa ya unga.
13. Changanya ili mchanganyiko uwe sawa, kisha yeyusha mafuta ya nazi ili kuyafanya kuwa ya kioevu bila kuyapasha moto sana.
14. Ongeza kwenye mchanganyiko wa awali, changanya tena ili kupata ganache yenye kung'ara vizuri.
15. Jaza mold za ganache kwa kutumia mfuko wa kupitisha.
16. Weka tena kwenye friji ili ganache igande, kisha ifunge na iliyobaki ya chokoleti ya maziwa.
17. Weka tena kwenye friji kabla ya kuondoa na kufurahia!