

Ferrero rocher za nyumbani

Ingrédients

- 100g za crepes dentelle zilizovunjwavyunjwa (au wafers)
- 250g ya pipi unayopendelea (Nocciolata kwangu)
- 150g ya unga wa hazelnut
- 250g ya chokoleti unayopendelea (hapa Caraiibes ya Valrhona kwangu)
- 90g ya hazelnut zilizopondwapondwa

Préparation

1. Mwaka huu, pamoja na mikate na nougat, nimeamua pia kutengeneza chokoleti kwa ajili ya sikukuu.
2. Ninaanza na hizi Ferrero rochers bandia, zilizotengenezwa kwa kutumia Nocciolata ya Rigoni di Asagio, lakini bila shaka unaweza kuzitengeneza na pipi unayopendelea :-) Vitamu hivi ni rahisi kutengeneza, na zaidi unaweza kuviana mapema kwa sababu zinahitaji kupitishwa kwenye jokofu kabla ya kuzifunika na chokoleti.
3. Changanya crepes dentelle, pipi na unga wa hazelnut hadi upate mchanganyiko sawa.
4. Chukua vijiko vidogo vya mchanganyiko kisha tengeneza mipira ukiweka hazelnut moja nzima katikati.
5. Weka mipira hiyo kwenye jokofu.
6. Ikisha ganda, unaweza kuandaa chokoleti.
7. Unaweza kuchagua kuipasha au la, ukiipasha chokoleti zako zitang'aa zaidi na hazitalainika mikononi mwako.
8. Nimechagua kuipasha chokoleti, lakini kwa kutumia njia ya haraka na rahisi zaidi kuliko ile ya jadi: nimetumia siagi ya kakao Mycryo.
9. Barry (hapa 2, kwa ya chokoleti).
10. Tunachanganya vizuri, tunasubiri mpaka chokoleti ifikie 32°C na voilà, imeshaiva :-) Kisha tunaongeza hazelnut zilizopondwapondwa.
11. Kwa wakati huo, toa mipira kwenye jokofu, kisha kwa kutumia uma, ichovye ndani ya chokoleti na iweke kwenye bati.