

Krema ng mga hazelnut (paraan ng El Mordjene o Nocciolata bianca)

Ingrédients

- 250g ng roasted na hazelnuts (at binalatan, kung gusto niyo nang mas maliwanag na kulay)
- 175g ng icing sugar
- 65g ng skimmed milk powder
- 35g ng sunflower oil
- 40g ng cocoa butter

Préparation

1. Kung kayo ay nasa internet nitong mga nakaraang linggo, lalo na sa Instagram o Tiktok, hindi ninyo palalagpasin ang kasikatan ng Algerian hazelnut spread (walang cocoa) na El Mordjene (na tila kahawig ang loob ng mga Kinder Bueno)!
2. Hindi ko pa ito natitikman, pero bilang isang malaking tagahanga ng Nocciolata bianca, ang Italian equivalent nito, naisipan kong pagkakataon na ipakita sa inyo ang aking bersyon, medyo mas makonsentra sa hazelnut at kasing sarap!
3. Para sa resiping ito, sinundan ko ang listahan ng mga sangkap ng Nocciolata at binago nang kaunti ang mga proporsyon.
4. Siyempre, ang huling tekstura ng inyong ipinapalaman ay depende sa lakas ng inyong mixer, pero kung ito man ay super pino o may ilang maliliit na piraso ng hazelnut, garantisado ko ang masasarap na almusal at meryenda!
5. Mga sangkap: Ginamit ko ang Norohy vanilla powder ng Valrhona: code ILETAITUNGATEAU para sa 20% diskwento sa buong site (affiliated).
6. Kung ang inyong mga hazelnuts ay hindi pa roasted, ilagay ang mga ito sa oven sa 150°C sa isang tray sa loob ng 15 minuto, pagkatapos hayaang lumamig at kuskusin para matanggal ang balat.
7. Pagkatapos, haluin ito hanggang makuha ang isang makinis at bahagyang likidong timpla.
8. Idagdag ang icing sugar at vanilla, haluin muli.
9. Isama pagkatapos ang sunflower oil at milk powder, haluin, pagkatapos sa wakas idagdag ang tinunaw na cocoa butter.
10. Pagkatapos, dumaan sa pag-temper ng palaman para makuha ang isang napaka-creamy na halo: sa isang bain-marie, tunawin ang palaman hanggang umabot sa 45-50°C.
11. Palamigin ito sa isang malamig na bain-marie ngayong oras na ito sa 27°C, pagkatapos itaas ito muli sa 29°C.
12. Ibuhos ang palaman sa isang jar pagkatapos ilagay ito sa refrigerator para makristal (walang takip upang maiwasan ang condensation).
13. Pagkaraan ng ilang oras, handa na ang palaman para kainin!
14. Maaari mo itong itago sa ambient temperature o sa refrigerator depende sa nais mong tekstura, pero iminumungkahi ko sa huli na luwagin ito 15 hanggang 30 minuto bago magpakasawa!