

Kinder maxi ev yapımı

Ingrédients

- 150g beyaz kaplama çikolatası (benim için Valrhona'nın Opalys'i)
- 45g kokusuz hindistancevizi yağı
- 25g süt tozu
- 1 vanilya baklası veya kaliteli bir vanilya özü
- 240g sütlü kaplama çikolatası (minimum %40 kakao)
- 150g beyaz kaplama çikolatası (benim için Valrhona'nın Opalys'i)
- 45g kokusuz hindistancevizi yağı
- 25g süt tozu
- 1 vanilya baklası veya kaliteli bir vanilya özü

Préparation

1. Birkaç ay önce, Instagram'da (bence çoğunuz gibi) Jade Genin'in K barlarını (Kinder maxi tarzı barlar) gördüm.
2. O zamandan beri bu tarif fikrini listeme eklemiştim, ama yaz ve sıcak hava geçtikten sonra, bu tarifi sonbahara erteledim ki çikolatanın hemen erimeden ılımasını sağlayabileyim.
3. İşte Kinder maxi tarzı barlarım, Jade Genin'in tarif fikrini, hindistancevizi yağı (genellikle marketlerde veya organik reyonlarda bulabileceğiniz, kokusuz) ve vanilya ile bir ganaj ile tekrar aldım.
4. Sonuç, atıştırmalık olarak keyif almak için daha az tatlı ama bir o kadar da lezzetli bir versiyon
□ Malzemeler :Çikolatanın ılıtılması için Kenwood Cooking Chef kullandım: kod FLAVIE = bir cooking chef alımında seçtiğiniz 3 aksesuar hediye / 500€'ya kadar hediye değeri, Paypal ile 4 taksit imkanı.
5. Muflarımı (çok uzun zaman önce aldım) bulamadım ama işte bir eşdeğeri.
6. Malzemeler :Norohy vanilya baklaları ve Jivara ve Opalys çikolatalarını Valrhona'dan kullandım: kod ILETAITUNGATEAU ile sitedeki her şeyde %20 indirim (bağlı).
7. Alışveriş listesi : sütlü kaplama çikolatası (minimum %40 kakao) beyaz kaplama çikolatası (benim için Valrhona'nın Opalys'i) kokusuz hindistancevizi yağı süt tozu1 vanilya baklası veya kaliteli bir vanilya özü Hazırlama süresi : 45 dakika + kristalleşme süresi On iki bar için : Sütlü çikolata : sütlü kaplama çikolatası (minimum %40 kakao) Cooking chef'imde çikolata ılıtma fonksiyonunu kullandım (muhtemelen robotumda en çok kullandığım programlardan biri), aksi takdirde iki seçeneğiniz var: çikolatanın ¾'ünü yavaşça eritmek, 40-45°C'yi geçmemek, ardından kalan doğranmış çikolatayı eklemek ve çikolata kullanmadan önce el blenderi ile karıştırmak.
8. Diğer bir seçenek, kullandığınız çikolatanın ılıtma eğrisini takip ederek klasik bir ılıtma yapmak için 3 aşamada ilerlemektir.
9. Son bir seçenek, çikolatayı ılıtmak istemiyorsanız, yavaşça eritip sıcaklığını artırmadan kullanabilirsiniz, ancak bu durumda sadece buzdolabında saklanabilir ve belki de çıkarması daha zor olacaktır.
10. Çikolata hazır olduğunda, kalıpları ince bir çikolata tabakası ile kaplayın.
11. Çikolatanın kristalleşmesi için kalıpları buzdolabına koyun.

12. Beyaz ikolata & vanilya ganajı : beyaz kaplama ikolatası (benim için Valrhona'nın Opalys'i) kokusuz hindistancevizi yağı süt tozu 1 vanilya baklası veya kaliteli bir vanilya z Beyaz çikolatayı vanilya baklasının taneleri ile yavaşça eritin, ardından süt tozunu ekleyin.
13. Karışımın homojen olmasını sağlamak için karıştırm, ardından hindistancevizi yağını sıvı hale getirmek için çok fazla ısıtmadan eritin.
14. nceki karışımaya ekleyin, tekrar karıştırm ve güzel bir parlak ganaj elde edin.
15. Kalıpları bir krema torbası yardımıyla ganaj ile doldurun.
16. Tekrar buzdolabına koyun ki ganaj kristalleşsin, ardından kalan sütlü çikolata ile kapatın.
17. Kalıpları tekrar buzdolabına koyun, sonra çıkarın ve keyfini çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com