

El Mordjene veya Nocciolata Bianca Usulü Fındık Ezmesi

Ingrédients

- 250g kavrulmu fındık (ve soyulmu , daha açık bir renk istiyorsanız)
- 175g pudra şekeri
- 65g yağsız süt tozu
- 35g ayçiçek yağı
- 40g kakao yağı

Préparation

1. Son birkaç hafta içinde internette olduysanız, özellikle Instagram veya Tiktok'ta, Cezayir'in El Mordjene (görünüme göre Kinder Bueno'nun içi gibi gözüken) kakaosuz fındık kreması yaygarasını kaçırmı olamazsınız!
2. Tadına bakma fırsatım olmadı ancak İtalyan versiyonu Nocciolata bianca'nın büyük bir hayranı olarak, sizinle biraz daha fındık yoğurt ve en az onun kadar lezzetli kendi versiyonumu paylaşma zamanı oldu unu düğündüm!
3. Bu tarif için, Nocciolata'nın malzeme listesini takip ederek bazı oranları biraz değiştirdim.
4. Tabii ki, son fındık kremanızın dokusu mutfak robotunuzun gücüne bağlı olacaktır, ancak ister pürüzsüz ister biraz fındık taneli olsun, size lezzetli kahvaltılar ve atıştırmalıklar garantisi veriyorum!
5. Malzemeler: Norohy vanilya tozu'nu Valrhona'dan kullandım: sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (bağlı).
6. Eğer fındıklarınız kavurulmuş değilse, fırında 150°C'de bir tepside 15 dakika bekletin, ardından soğumaya bırakın ve kabuklarını soyarak temizleyin.
7. Ardından bunları pürüzsüz ve biraz sıvı bir kıvam elde edene kadar karıştırın.
8. Pudra şekeri ve vanilyayı ekleyin, tekrar karıştırın.
9. Ardından ayçiçek yağı ve süt tozunu ekleyin, karıştırın, ardından en son eritilmiş kakao yağını ekleyin.
10. Daha sonra, karışımın güzel ve pürüzsüz olması için fındık kremasını ısıtılmış benmari üzerinden fındık kremasını 45-50°C'ye ulaştırana kadar eritip bu sefer soğuk bir benmari üzerinde 27°C'ye kadar soğutun, ardından 29°C'ye kadar ısıtın.
11. Fındık kremasını bir kavanoza dökün, ardından kristalleşmesi için buzdolabına koyun (kondensasyonu önlemek için kapağı kapatmadan).
12. Birkaç saat sonra fındık kreması tadına bakılmaya hazır olacak!
13. Kremanızı ortam sıcaklığında veya tercihinize göre buzdolabında saklayabilirsiniz, ancak bu durumda yemeden önce 15-30 dakika dışarıda bekletmenizi öneririm!