

Kahveli, fındıklı & dulcey çikolata barları

Ingrédients

- 175g oda sıcaklı ında tereya ı
- 120g kahverengi toz eker
- 120g beyaz toz eker
- 1 tam yumurta (50g)
- 300g T45 un
- 5g kabartma tozu
- 225g küçük parçalara do ranmı dulcey çikolata
- 75g do ranmı fındık
- 100g tam ya lı krema
- 2g toz kahve
- 155g eker
- 55g tuzlu tereya ı

Préparation

1. Flan ve tartıtan sonra, çok sevdi im kahve & dulcey birle imiyle tekrar deniyorum!
2. Birkaç ekstra fındık ile, bu tarif, ikinci ayı ya da kahvenizin yanında mükemmel bir lezzet haline geliyor
Malzeme : Çırpıcı Delikli tepsi Krem anti torbası Malzemeler : Valrhona'nın Dulcey ikolatasını kullandım:
ILETAITUNGATEAU kodu ile sitede %20 indirim (ortaklı).
3. Fındıklı kahve Koro kullandım: ILETAITUNGATEAU kodu ile sitede %5 indirim (ortaklı de il).
4. Hazırlık süresi : 50 dakika + 10 dakika piirme Barların boyutuna göre 15 ila 20 bar : Fındık kurabiyesi & dulcey parçaları : oda sıcaklı ında tereya ı kahverengi toz eker beyaz toz eker 1 tam yumurta (1) T45 un kabartma tozu küçük parçalara do ranmı dulcey çikolata do ranmı fındık Fazla kurabiye yapacaksınız, miktarları azaltmakta özgürsünüz ancak fazla kurabiyeleri hava geçirmeyen bir kapta birkaç gün saklayabilirsiniz.
5. Tereya ını ekerlerle karı tırın.
6. Yumurtayı, ardından unu ve kabartma tozunu ekleyin.
7. Son olarak, do ranmı çikolatayı ve fındıkları karı ima ekleyin.
8. Kurabiyelerin büyüklü ünde dikdörtgenler olu turun ve piirme ka ının üzerine yerle tirin (kurabiyelerin pi erken biraz kabarıp yayılaca ını unutmayın), ardından buzdolabında en az 30 dakika bekletin.
9. Sonra, 180°C'de yakla ık 10-12 dakika piirin.
10. Hareket ettirmeden önce so umaya bırakın.
11. Kahveli karamel : tam ya lı krema toz kahve eker tuzlu tereya ı Kremayı toz kahve ile ısıtın.
12. ekerle kuru karamel hazırlayın, sonra karamelın üzerine kahveli kremayı yava a dökerek karı tırın.
13. Orta ate te 2-3 dakika piirin, sonra ocaktan alıp tereya ını ekleyin ve pürüzsüz bir karamel elde etmek için karı tırın.
14. Montaj : Biraz do ranmı fındık (iste e ba lı) En az dulcey ikolata Her kurabiyenin üzerine karamel sıkın.
15. stedi iniz kadar do ranmı fındık ekleyin.
16. Buzdolabında so utun.
17. Bu sırada, dulcey çikolatayı yava a (35°C'yi a madan) eritin.
18. Daha sonra, çikolatayı barların üzerine dökerek ya da barları çikolatanın içine atal yardımıyla batırarak her tarafını kaplayın.
19. Donmasını bekleyin, ardından afiyetle yiyin!

