

Gianduja

Préparation : 20 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 300g yüksek oranda kakao içeren sütlü çikolata (Valrhona Bahibé 46% kullandım)
- 300g fındık
- 300g pudra şekeri

Préparation

1. Fındıklara olan tutkumun farkındasınız, bu yüzden buraya gianduja tarifi eklememi olmam biraz a ırtıcıydı.
2. Arada sırada yapmayı ihmal etmedim, ama foto rafları çekip tarifi yazacak zamanım hiç olmamı tı.
3. Bu, kutlamalar için harika bir hediye, bu yüzden bu sefer illüstrasyonlu tarif i te burada!
4. Gianduja çok basit, fındık, pudra şekeri ve sütlü çikolatanın bir karı ımıdır.
5. Tabii ki, isterseniz sütlü çikolata yerine bitter çikolata kullanabilirsiniz, bu da çok lezzetli olacaktır!
6. Ve miktarları yarıya indirerek de yapabilirsiniz, herhangi bir sorun ya amazsınız.
7. Fındıkları 150°C'de yakla ık 20 dakika boyunca kavurarak ba layın.
8. So umaya bırakın, ardından fındık kabuklarını çıkarmak için ovalayın (bu konuda çok ısrarcı olmanıza gerek yok, biraz kalırsa sorun de ildir).
9. Daha sonra bunları pudra şekeri ile birlikte bir mutfak robotuna koyun ve pürüzsüz, homojen ve neredeyse sıvı bir kıvama gelene kadar karı tırın.
10. Robotunuz çok güçlü de ilse, bu biraz zaman alabilir; motorun a ırı ısınmaması için ara vermeyi unutmayın.
11. Kesintisiz olarak 15 dakika kadar sürebilir.
12. Daha sonra, benimari usulü çikolatayı eritin ve 35°C'yi geçmedi inden emin olun.
13. Çikolatayı ya robota döküp karı tırabilir ya da spatula ile karı tırabilirsiniz.
14. Giandujayı hemen kalıplara ya da küçük kareler/dikdörtgenler kesmek için bir çerçeveye dökün.
15. Kristalle meye bırakın.
16. Giandujalarımın üzerini temperlenmi çikolatayla kapladım çünkü yolculuk yapması gerekti i için böyle daha iyi dayanacaktır, ama bu kesinlikle zorunlu de il; ancak birkaç gün/hafta saklamak istiyorsanız, buzdolabında muhafaza etmenizi öneririm.
17. te, gianduja hazır, afiyet olsun!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com