

Ev yapımı Kinder Country

Ingrédients

- 150g beyaz çikolata (aynı ekilde, Valrhona'nın Ivoire'ını kullandım, çok tatlı olmayan bir beyaz çikolata almanızı tavsiye ederim)
- 50g süt
- 25g kabarmı 3dinkel ya da pirinç (veya ba ka)

Préparation

1. Bugün çok az malzeme ve ekipman gerektiren bir tarif: ev yapımı kinder country tarzı çikolatalı barlar.
2. Ben Koro firmasından alınmı 3kabarmı 3dinkel kullandım, ama istedi iniz kabarmı 3ahılı kullanabilirsiniz, orijinal kinder country'de ise kabarmı 3pirinç var.
3. Tarif çok basit ve az a amalı, barlar birkaç gün iyi saklanır, böylece gelecekteki atı tırmalıklarınız için hazır olurlar ;-))Koro'nun tüm web sitesinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanabilirsiniz.
4. E er çikolata tablet kalıplarınız varsa benim gibi onları kullanabilirsiniz (bu miktar için 3 tablet kalıbı kullandım), yoksa yakla ık 20-25cm kenarı olan kare bir kalıbın (veya çerçevenin) dibine sadece ya lı ka ıt serebilirsiniz.
5. Beyaz çikolatayı eritin.
6. Sütü ısıtın, ardından birkaç partide erimi 3çikolata üzerine dökerek karı tırın.
7. Daha sonra kabarmı 3dinkel veya pirinci ekleyin ve saklayın.
8. Daha sonra, çikolatayı temperleyebilir veya öyle bir "sahte" temperleme yapabilirsiniz: sütlü çikolatanın 'ünü çok yava 3bir ekilde eritin (40°C'yi geçmemeye dikkat edin; e er bir termometreniz yoksa, çikolatayı içeren kabı benimari üzerine koyun, düzenli aralıklarla karı tırarak birkaç dakika bırakın, sonra ate ten alın, biraz karı tırın ve tekrar koymadan önce birkaç dakika bekleyin.
9. Bu ekilde çikolata fazla ısınmaz).
10. Çikolata eridi inde, kalan çikolatayı ekleyin ve eriyene kadar karı tırın (bu, çikolatanın sıcaklı ını hızlı bir ekilde dü ürmesini sa lar).
11. Tablet kalıplarının dibini (veya ya lı ka ıdın dibini) fırçayla sütlü çikolata ile kaplayın (çok kalın bir tabaka olmaması için).
12. Çikolatanın hızlı bir ekilde kristalle mesi için birkaç dakika so ukta veya dondurucuda bekletin, ardından üzerine beyaz çikolatalı ganaj & kabarmı 3dinkel karı ımını yayın.
13. Bu karı ımı sütlü çikolata ile kaplayarak bitirin.
14. Çikolatayı tekrar kristalle meye bırakın, sonra kalıptan çıkarın ve barlarınızı kesin, ardından afiyetle yiyin!