

Karamelli ve kuru meyveli çikolata barları

Ingrédients

- 465g toz eker
- 300g tam krema
- 135g yarım tuzlu tereya ı + bir tutam deniz tuzu
- 150g T55 un
- 50g esmer eker
- 100g yumu ak yarım tuzlu tereya ı
- 12g süt
- 130g T55 un
- 12g ekersiz kakao tozu
- 50g esmer eker
- 100g yumu ak yarım tuzlu tereya ı
- 12g süt

Préparation

1. Birkaç gün önce, @Parischezsharon Instagram hesabında Carl Marletti adlı pastacının karamel, kuruyemi e çikolata barlarının yapımını gösteren bir video gördüm.
2. Hemen i e koyuldum ve bu modeli takip ederek barlar yapmaya ba ladım: tır bir shortbread, tuzlu tereya lı karamel, kuruyemi ler ve çikolata kaplama.
3. Bu barı iki farklı modelde uyarladım: kakao shortbread + karamel + fındık + biskelia ikolata (Valrhona'nın bisküvili sütlü kolatası) ve sade shortbread + karamel + Antep fıstı ı + frambuaz ilspirasyon, ama elbette iste inize göre kuruyemi lerinizi ve ikolatanızı seçerek kendi arzunuzla göre yapabilirsiniz!
4. Shortbread tarifini FashionCooking blogundan aldım ve her zamanki gibi favorim olan Nicolas Paciello'nun tuzlu tereya lı karamel tarifini kullandım.
5. Barlarınızın büyüklü ne ba lı olarak biraz fazla karamel yapabilirsiniz, ama sorun de il buzdolabında kapalı bir kapta birkaç gün/hafta saklanabilir.
6. Karameli bir tencereye azar azar ekleyin (ekerin $\frac{3}{4}$ 'i ile ba layın, eridi inde bir sonraki eyre i ekleyin ve eker bitene kadar devam edin).
7. Ayrı bir yerde, kremayı ısıtın.
8. Karamel ho l bir amber rengini aldı nda, ocaktan alın ve KREMA YAVA l YAVA l ekleyin (bu önemli, aksi takdirde yanabilirisiniz), bir ırpıcı ile karı tırarak.
9. Tüm krema eklendi inde, karameli tekrar oca a koyun ve tuzlu tereya ını ekleyin.
10. Karamel biraz kalınlı ana kadar, orta ate te 5 ila 10 dakika pi irin ve düzenli olarak karı tırın, so uduktan sonra sıkacak seviyede olmalıdır.
11. Karamelin yeterince pi ti ini kontrol etmek için, bir buz küpüne birkaç damla dkebilirsiniz, hızla so uyacak ve son dokusunu göreceksiniz.
12. Karamelin çok sıvı oldu unu d nyorsanız, do ru kıvama gelene kadar pi irmeye devam edin.
13. Deniz tuzunu ekleyin.
14. Bir kaba bo altın ve tamamen so umaya bırakın (so uma i lemini hızlandırmak için buzdolabına veya dondurucuya koyabilirsiniz, ama sadece çok sıcak olmadı nda).
15. Tereya ı ve ekeri kremamsı ve homojen bir karı ım elde edene kadar karı tırın.
16. Sütü ekleyin, ardından unu (ve kakao tozunu çikolatalı hamur için) ekleyin ve hızlıca karı tırarak homojen bir hamur elde edin.

17. Her iki hamuru da, iki par ömen ka ıdı arasında, 2 ila 3 mm kalınlı ında açın.
18. Sablélerinizi önceden kesmeyi dü ünerek dikdörtgen eklinde açmaya çalı ın (örne in, 10-12 cm uzunlu unda barlar yapmak için hamurunuzu 25 cm uzunlu unda açın, ardından ikiye kesin ve 3 cm geni li inde barlar kesin).
19. 180°C'de yakla ık 15 dakika pi irin, ve fırından çıkar çıkmaz barlarınızı önceden kesin.
20. Onları hareket ettirmeyin, so udukça sertle melerini bekleyin, ama so uduktan sonra kesmeye çalı ırsanız kırılabilirler.
21. Montaj ve biti ler: QS fındık (bar ba ına yakla ık on tane) QS Antep fıstı ı (bar ba ına yakla ık yirmi tane, shortbread üzerine sıkılmı ¼karamel tüpünü kaplayacak kadar) QS Valrhona'nın biskelia sütlü çikolatası veya tercih etti iniz bir çikolata (açıkçası tartmadım, ama daldırma yöntemiyle barları kaplamak için 350- ayırmanızı tavsiye ederim.
22. Barların bir ızgara üzerine yerle tirilip üstlerine çikolata dökülecekse, biraz daha az olabilir) QS Valrhona'nın frambuaz ilspirasyonu (aynı ekilde) Karameli, 1 ila 1.
23. 4 cm çapında düz bir uç ile donatılmı ¼bir sıkma torbasına koyun.
24. Her shortbread bisküvinin üzerine bir karamel tüpü sıkın.
25. Kakao shortbread üzerine sıkılmı ¼karamelin üzerine bütün fındıkları hafifçe bastırarak yerle tirin.
26. Sade shortbread üzerine sıkılmı ¼karamelin üzerinde, karamelin üzerine bütün Antep fıstıkları koyun.
27. Daldırma i lemi sırasında karamelin tamamen sert olabilmesi için so utucuya/dondurucuya koyun.
28. Ardından çikolatanızı hazırlayın, en iyi yöntem temperlemek olacaktır.
29. Seçti iniz çikolataya göre temperleme e risini gözlemleyin ve do ru sıcaklı a ula ana kadar takip edin.
30. Aksi takdirde, çikolatanın ünü 37-38°C'yi geçmeden eritin.
31. Kalan çikolatayı ince ince do rayın ve erimi ¼çikolatanın içine ekleyin.
32. Tüm çikolata eriyene kadar iyice karı tırın.
33. Çikolatayı bu ekilde ısıtmak, temperlenmese bile yeniden kristalle mesini sa lar.
34. Ardından iki ekilde devam edebilirsiniz: Benim seçti im yöntem, daldırma; karamel ve kuruyemi lerle kaplı shortbread'leri çikolataya daldırıyorsunuz, süzmek için sallıyorsunuz ve kristalle mesi için par ömen ka ıdına yerle tiriyorsunuz.
35. kinci seçenek, barlarınızı bir ızgara üzerinde yerle tirip üstlerine çikolata dökerek kaplamaktır (bu durumda, barın altı kaplanmayacaktır, bu yüzden çikolata tamamen kaplanacak, kırıntı yapmayacak ve daha iyi korunacak ekilde tamamını kaplayan di er tekni i tercih etmi tim).
36. Elbette, çikolatayı sadece eritip ardından barları buzdolabında saklayabilirsiniz, ama e er temperleme yapabilir veya yukarıdaki sıcaklık ve teknikleri en azından takip edebilirsiniz, barlar daha iyi korunur ve daha uzun süre ve oda sıcaklı ında saklanabilir.
37. Ve i te, çikolata kristalle tikten sonra, afiyetle yiyebilirsiniz!