

Pekan cevizli ve akaa a urulu karamelli çikolata barları

Ingrédients

- 55g tereya ı
- 50g pekan cevizi tozu
- 95g un
- 1 yumurta sarısı
- 30g eker
- 35g akaa a urubu
- 250g akaa a urubu
- 70g tereya ı
- 135g tam ya lı sıvı krema

Préparation

1. Yeni gün, yeni bir lezzet!
2. Bu kez akaa a urubu, pekan cevizi ve tabii ki çikolata aromalı yeni çikolata barlarımız var.
3. Pekan cevizi ve akaa a urubu içeren bir bisküvi, akaa a urubu karameli ve çok fazla eker eklememek için %40 sütlü çikolata kaplamasından olu urlar.
4. Çikolata ile kaplandıktan sonra oda sıcaklı ında (veya ikolatanız temperlenmemi se buzdolabında) birkaç gün saklanabilirler, böylece önceden hazırlamakta sorun ya amazsınız.
5. Her eyi biliyorsunuz, imdi harekete geçin!
6. Ekipman: Termometre Delikli tepsi Makarna oklavası Krema po etleri 18mm Nozül Malzemeler: Pekan cevizi ve akaa a urubunu Korodan kullandım: tüm site için %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı de il).
7. Valrhona'dan Jivara ve Dulcey ikolataları kullandım: Valrhonakoduyla tüm site için %20 indirim (ba lı).
8. Hazırlık süresi: 1s15 + 15 dakika pi irme ve karamelin so uma sresiYakla ık bir düzine bar için: Akaa a urubu & pecan cevizi bisküvisi: tereya ı pekan cevizi tozu un 1 yumurta sarısı eker akaa a urubu Tereya ını yumurta sarısı ve ekerle iyice karı tırın.
9. Akaa a urubunu, pekan cevizi tozunu ve unu ekleyin.
10. Hamuru fazla çalı tırmayın, homojen hale geldikten sonra bir top yapın, hafifçe dzle tirin ve en az 30 dakika buzdolabında bekletin.
11. Hamur iyice so udu unda, 3-4mm kalınlı ında açın ve dikdörtgenler kesin.
12. Bunları ya lı ka ıtla kaplı bir tepsiye yerle tirin ve birkaç dakika dondurun.
13. Sonrasında, 170°C'de yakla ık 15 dakika, fırından çıktıktan sonra altın sarısı olana kadar pi irin.
14. So utun.
15. Akaa a karameli: akaa a urubu tereya ı tam ya lı sıvı krema Akaa a urubunu 175°C'ye kadar ısıtın.
16. Aynı anda sıvı kremayı ısıtın.
17. Akaa a urubunu sıcak krema ile yava a karı tırarak homojen bir karamel elde etmek için sürekli karı tırarak deglazed'in.
18. Daha sonra küçük küpler halinde kesilmi tereya ını ekleyin, 112°C'ye kadar pi irmeye devam edin, ardından tencereyi ate ten alın ve karamel bir kaba dkn.
19. Oda sıcaklı ında so umaya bırakın (buzdolabına koyarsanız sıkılabilir ve sıkıla tırmak zorla ır).
20. Dulcey ikolata Karamel so udu unda, düz bir nozül takılı krema po etine koyun.
21. Her bir kurabiye üzerine bütün pekan cevizlerini yerle tirerek karamel topları sıkın.

22. Kurabiyeleri, karamelle kaplanmış pecan cevizleriyle birlikte, çikolata eridikçe dondurucuya koyun.
23. Arzu ederseniz, çikolatayı temperleyebilirsiniz, ancak zaman ya da iste iniz yoksa, u yöntemi uygulayabilirsiniz: ikolatanın ünü benmari usulüyle en fazla 35°C'ye kadar yava a eritin.
24. Ate ten alın, kalan çeyrek do ranmı çikolatayı ekleyin ve erimesi için iyice karı tırın.
25. Bu noktada, çubukların kaplanmasına geçebilirsiniz.
26. Dikkat edin, maksimum sıcaklı ı a tıysanız, ba ka bir seçenek kalmaz, çikolatayı temperlemeniz ya da çubukları buzdolabında tutmanız gerekecektir.
27. So uk çubukları çikolataya batırın, çok kalın bir çikolata tabakası olmaması için sallayın, ardından ya lı ka ıt üzerine yerle tirin ve kristalle meye bırakın.
28. Benim gibi ubuklarınızı biraz Dulcey ikolata ile süslemek isterseniz, Jivara gibi yava a eritin, ardından çatalı içine daldırın ve çubukların üzerine sallayın.
29. Yeniden kristalle meye bırakın, ardından keyfini çıkarın!