

Ev yapımı Ferrero Rocher

Ingrédients

- 100g parçalanmış krep veya gofret
- 250g tercih ettiğiniz sürülebilir çikolata (Benim için Nocciolata)
- 150g fındık tozu
- 250g tercih ettiğiniz çikolata (Benim için Valrhona Caraïbes)
- 90g kıyılmış fındık

Préparation

1. Bu yıl, odun ve nугanın yanı sıra kutlamalar için birkaç çikolata da yapmaya karar verdim.
2. Rigoni di Asagio markasının Nocciolata isimli sürülebilir çikolatasını kullanarak yapılan bu sahte Ferrero rocher'larla ba lıyorum ama tabii ki tercih ettiğiniz sürülebilir çikolatayı da kullanabilirsiniz :) Bu küçük lezzetler hızlıca yapılır ve çikolataya kaplanmadan önce dondurucuya koymak gerekti i için önceden hazırlanabilir.
3. Krep parçalarını, sürülebilir çikolatayı ve fındık tozunu, homojen bir hamur elde edene kadar karı tırın.
4. Sonra küçük parçalar alın ve ortasına bir bütün fındık koyarak toplar olu turun.
5. Bu ekilde elde edilen topları dondurucuya yerle tirin.
6. Donduklarında, çikolatayı hazırlayabilirsiniz.
7. Çikolatayı temperlemeyi seçebilir veya seçmeyebilirsiniz, temperlerseniz çikolatalarınız daha parlak olur ve parmaklarınızda erimez.
8. Çikolatayı temperlemeyi seçtim, fakat geleneksel yöntemden daha hızlı ve pratik bir yöntem kullandım: Barry'nin Mycryo kakao ya ını kullandım.
9. Mycryo kakao ya ını (burada çikolata için 2,) eklemektir.
10. yice karı tırıyoruz, çikolatanın 32°C'ye gelmesini bekliyoruz ve i te hazır :) Tek yapmanız gereken kıyılmış fındıkları eklemek.
11. Bu a amada, topları dondurucudan çıkarın ve bir çatal kullanarak çikolataya batırın, ardından bir plakaya yerle tirin.