

Кіндер макс домашній

Ingrédients

- 1 стручок ванілі або трохи яскного екстракту ванілі
- 1 стручок ванілі або трохи яскного екстракту ванілі

Préparation

1. Кілька місяців тому я побачила (як і багато з вас, я думаю) в Instagram К бари (барів у стилі Kinder maxi) від Jade Genin.
2. З тих пір я внесла цю ідею рецепту до свого списку, але оскільки літо і спека пройшли, я перенесла приготування цього рецепту на осінь, щоб мати можливість темперувати шоколад, не даючи йому вразу розтанути.
3. Ось мої бари у стилі Kinder maxi, я взяла ідею рецепту Jade Genin з ганашем на основі кокосового олії (дезодорованої, зазвичай ви можете знайти її в магазині або в органічному відділі супермаркетів) і ванілі.
4. Результат - менш солодка, але не менш смачна версія для насолоди під час перекусу
Матеріали :Я використовувала свій Cooking Chef від Kenwood для темперування шоколаду: код FLAVIE = 3 аксесуари на вибір безкоштовно при покупці cooking chef / подарунки на суму до 500€ , можливість оплати в 4 рази безкоштовно через PayPal / комерційна співпраця.
5. Я не знайшла своїх форми (куплені дуже давно), але ось аналог.
6. Інгредієнти :Я використовувала стручки ванілі Norohy & шоколади Jivara та Opalys від Valrhona : код ILETAITUNGATEAU для 20% знижки на весь сайт (афілійований).
7. Список покупок :240г шоколаду молочного покриття (мінімум 40% какао)150г шоколаду білого покриття (Opalys від Valrhona для мене)45г дезодорованої кокосової олії25г молока в порошок1 стручок ванілі або трохи яскного екстракту ванілі Час приготування : 45 хвилин + час кристалізації Для дюжини барів : Молочний шоколад : 240г шоколаду молочного покриття (мінімум 40% какао) Я використовувала функцію темперування шоколаду свого cooking chef (напевно, одна з програм, яку я найчастіше використовую на своєму кухонному комбайні), інакше у вас є два варіанти: розтопити ¾ шоколаду повільно, не перевищуючи 40-45°C, а потім додати решту подрібненого шоколаду і змішати блендером перед використанням шоколаду.
8. Інший варіант - ви можете слідувати кривій темперування шоколаду, який ви використовуєте, щоб зробити класичне темперування в 3 етапи.
9. Остання можливість, якщо ви не хочете темперувати шоколад, ви можете розтопити його повільно, не підвищуючи температуру, і використовувати його так, але його можна буде зберігати лише в холодильнику, і, можливо, його буде важче вийняти з форми.
10. Коли шоколад готовий, покрийте форми шоколадом так, щоб утворилася тонка шар.
11. Помістіть форми в холодильник, поки шоколад кристалізується.
12. Ганаш з білого шоколаду та ванілі : 150г білого шоколаду покриття (Opalys від Valrhona для

мене) 45г дезодорованої кокосової олії 25г молока в порошок 1 стручок ванілі або трохи яскравого екстракту ванілі Повільно розтопити білий шоколад з зернами стручка ванілі, потім додати молоко в порошок.

13. Змішайте, щоб суміш була однорідною, потім розтопити кокосову олію, щоб вона стала рідкою, не перегріваячи.

14. Додайте її до попередньої суміші, знову змішайте, щоб отримати гарний блискучий ганаш.

15. Наповнити форми ганашем за допомогою кондитерського мішка.

16. Поставте їх знову в холодильник, щоб ганаш кристалізувався, а потім закрийте їх рештою молочного шоколаду.

17. Знову помістити в холодильник перед тим, як вийняти з форми і насолодитися!