

Kinder maxi maison

Ingredients
140g de chocolat au lait
1,4g mycryo
60g de chocolat blanc
30g de lait concentré sucré

Étape de la recette

- Pour 6 barres -

Faire fondre le chocolat au lait au bain marie jusqu' ce que sa temprature soit entre 40 et 45C

Le laisser redescendre 33-34C, moment o vous incorporer le beurre de cacao en poudre (mycryo)

Mlanger et attendre que le chocolat soit entre 29 et 30C pour le couler dans le moule

Retourner le moule pour enlever l'xedent (que l'on garde)

Mettre au frais 20 minutes

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Quand le chocolat blanc est fondu, incorporer le lait concentr sucr

Mettre en poche et couler l'intrieur du moule

Remettre au frais 20 minutes

Faire chauffer au bain marie le reste de chocolat au lait

Couler sur le moule, afin de fermer les kinder

Laisser au frais 1 h

Pour dmouler, si vous avez tout bien fait comme indiquez, retourner le moule claquer un coup sec sur la table et les kinder tombent sans soucis

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr