

Golosinas, Trufas / Barras de coco y Crocantes de nueces - Walnut Brittle



Ingredientes

Crocantes de nueces - Walnut Brittle

Azucar: 80 grs.

Glucosa: 30 grs.

Nueces: 120 g

Manteca: 40 g

Golosinas

Chocolate hidrogenado o baño repostería con leche: 300 g

Relleno

Chocolate con leche: 100 g

Avellanas tostadas: 50 grs.

Semillas de sésamo negro tostado: 20 g

Pasta de praliné: 80g

Cucurucho procesado: 80 g

Trufas / Barras de coco

Chocolate blanco: 400 grs.

Chocolate hidrogenado o baño repostería semiamargo: 300 g

Coco rallado: 60 g

Leche de coco: 160 g

Jarabe de glucosa: 35 g

Manteca de cacao: 35 g

Preparación de la Receta

Para las golosinas

- Picar las avellanas en trocitos

- Unir con las semillas y los cucuruchos molidos.
- Fundir el *chocolate* con leche a 45 grados y mezclar con la pasta de *praliné*.
- Volcar rápidamente sobre los secos y unir
- Rellenar los moldes y alisar.
- Pincelar los moldes con el *chocolate* fundido, cubriendo perfectamente la superficie.
- Luego colocar más *chocolate* y hacerlo correr por todo el molde
- Vaciar y dejar invertido sobre una rejilla.
- Si no se logra un buen espesor, repetir la operación de colocar *chocolate* y vaciar.
- Dejar cristalizar.
- Rellenar con la mezcla de avellanas
- Alisar
- Sellar la superficie con más *chocolate*
- Dejar cristalizar.
- Antes de desmoldar podemos ponerlos 5 minutos...no mas...en la heladera, para facilitar el desmolde
- Desmoldar

Para las Trufas / Barras de coco

- Llevar la *crema* y el jarabe de glucosa a primer hervor
- Unir al *chocolate* picado
- Agregar el coco rallado.
- Finalmente incorporar la *manteca* de cacao precristalizada. (a 33° C)
- Dejar enfriar a temperatura ambiente por 8 hs.
- Tomar porciones de la mezcla, cuidando de no removerla o batirla.
- Formar barritas
- Dejar orear 24 hs.
- Bañar con *chocolate* fundido, al cual le agregamos un 10 % de cacao rallado molido muy fino.

Para el Crocante de nueces

- *Chocolate* hidrogenado o baño repostería semiamargo
- Colocar azúcar, *manteca* y glucosa en una cacerolita a calentar.
- Fundir y retirar del calor
- Unirle las nueces.
- Volcar sobre una placa con silpat
- Hornear a 200 °C por pocos minutos, de 7 a 10 minutos.
- Dejar enfriar.
- Partir en trozos regulares.
- Bañar con el baño de *chocolate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/golosinas-trufas-barras-de-coco-y-crocantes-de-nueces-walnut-brittle>