



Snickerspralin

Ett perfekt recept för dig som älskar choklad och kola och vill ha ett recept med fitness! Receptberäkning: praliner rymmer olika mängd fyllning, oftast 10-13 gram. Chokladåtgången brukar vara cirka 3 gram per pralin för gjutning av skal och botten om du gör dem tunna. Om din pralin rymmer 13 gr har du alltså 10 gram kvar. Har du bara en fyllning och ska göra en form som har 32 praliner så blir detta $10 \times 32 = 320\text{g}$ fyllning.

🕒 5 timmar

Du hittar fler recept på bakers.se/recept

Ingredienser

Temperering

400 gr mjölkchoklad

Färgläggning

1 msk brunt kakaofett
1 msk vitt kakaofett
1 msk gult kakaofett

Jordnötspralinéganache

122 gr mjölkchoklad
75 gr grädde
13 g vit sirap
37 gr jordnötspraliné
½ vaniljstång
1 nypa flingsalt

Brynt smörkola

50 gr smör
75 gr vispgrädde
75 gr socker
50 gr ljus sirap
25 gr glykos
25 gr ljust muscovadosocker
½ vaniljstång
1 nypa flingsalt

Crunch

50 gr salta jordnötter
50 gr cornflakes
25 gr riven kokos
10 gr ljus sirap
20 gr smör

Jordnötspralinéganache

1. Smält mjölkchokladen tillsammans med jordnötspraliné till 45°C
2. Koka upp grädde, vit sirap och den urskrapade vaniljstången
3. Sila genom finmaskig sil
4. Gör en emulsion genom att tillsätta grädden över chokladen i tre omgångar
5. Kör i mixer för att avsluta din emulsion
6. Smaka av med havssalt
7. Låt svalna till 30°C och häll upp i spritpåse

Smörkola

1. Bryn smöret och tillsätt resterande ingredienser
2. Koka till 113°C utan att vispa, det går bra att röra försiktigt med en värmetålig slickepott
3. Låt svalna till 30°C och häll upp i spritpåse

Crunch

1. Smält smör och sirap och blanda i resterande ingredienser
2. Rosta lätt i en kastrull, låt svalna
3. Mixa grovt i en matberedare

Sammansättning

1. Putsa dina pralinformar med vodka och bomull
2. Färglägg formarna och gjut dina skal i mjölkchoklad
3. Fyll med den brynta smörkolan
4. Täck med jordnötscrunch
5. Fyll upp med jordnötspralinéganache men spara någon millimeter så du kan gjuta bottenplattan
6. Temperera mjölkchoklad och gjut din bottenplatta
7. Kyl i cirka 10 minuter och knacka ut dina alldeles egna snickerspraliner