По мотивам любимой конфеты
взбитое сливочное масло
выход - 200 гр

Ингредиенты:

Сливочное масло - 100 гр
Сливки 33% - 80 гр
Арахисовая паста 100% - 20 гр
Какао алкализованное - 10 гр
Сахар - 12 гр
Глюкозный сироп - 10 гр
Тёмный шоколад 54% - 20 гр
Ваниль молотая - 0,2 гр
Соль мелкая - 0,4 гр
Вафельная крошка (мелко) - 0,5 гр

Приготовление

Соединить сливки, какао, сахар, глюкозу и соль. Пробить блендером до полной однородности. Поставить на средний огонь, довести до кипения, постоянно помешивая.

Снять с огня, вылить горячую массу на тёмный шоколад и арахисовую пасту Пробить блендером до гладкой эмульсии. Стабилизировать базу накрыв пленкой «в контакт» в течение 10-12 часов в холодильнике.

! Для ускорения процесса можно быстрее стабилизировать базу через морозильную камеру, остудив ее до 4 градусов. Это будет неверно, с точки зрения соблюдения должных физико-химических процессов, но существенно ускорит приготовление. К этому способу рекомендую прибегать в исключительных случаях.

Сливочное масло помадной температуры (14 градусов) взбить до пышности, добавить стабилизированную вкусовую базу (100 гр), добавить вафельную крошку. И взбить повторно. Сформировать брусок масла весом 200 гр.

! При необходимости сформировать бруски нужного вам веса и формы.