

Snickers maison

Catégorie : Chocolats & confiseries

Ingrédients

- 100g de chocolat au lait
- 275g de sucre
- 145g de crème liquide entière
- 130g de beurre
- 1 pincée de fleur de sel
- 45g de blancs d'œuf
- 150g de miel type acacia
- 175g de sucre
- 90g de glucose
- 45g d'eau
- 80g de beurre de cacahuète
- 300g de chocolat au lait
- 70g de cacahuètes (1)
- 30g de cacahuètes (2)

Préparation

1. J'ai utilisé le chocolat Jivara de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Versez-le au fond de votre cadre posé sur une feuille de papier sulfurisé et laissez cristalliser puis placez au réfrigérateur.
3. Le caramel tendre : de sucre de crème liquide entière de beurre 1 pincée de fleur de sel
Faites caraméliser petit à petit le sucre à sec.
4. En parallèle, faites chauffer la crème liquide.
5. Quand le caramel est ambré, déglacez-le progressivement avec la crème chaude et remuant bien.
6. Laissez cuire 2 minutes, puis hors du feu ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et le sel.
7. Mixez avec un mixeur plongeant puis laissez refroidir totalement.
8. Le nougat à la cacahuète : de blancs d'œuf de miel type acacia de sucre de glucose d'eau de beurre de cacahuète Versez dans une casserole l'eau, le sucre, le glucose et le miel.
9. Faites chauffer.
10. Quand le mélange atteint 130°C, commencez à monter doucement les blancs d'œuf en neige.
11. Quand il atteint 140°C, versez-le petit à petit sur les blancs montés et continuez à fouetter.
12. Faites tiédir le beurre de cacahuète au micro-ondes puis incorporez-le au nougat.
13. Mélangez bien, puis quand le nougat est tiède (pas chaud, sinon le chocolat fondra), étalez-le dans le cadre, sur le chocolat cristallisé.
14. L'enrobage au chocolat au lait : de chocolat au lait de cacahuètes (1) de cacahuètes (2)
Parsemez le nougat avec les cacahuètes (1) en les enfonçant légèrement.
15. Versez dessus le caramel refroidi, lissez la surface et ajoutez les cacahuète (2).
16. Placez au réfrigérateur au moins 1 heures puis détaillez vos barres (sur un cadre de 25cm de côté vous devriez faire 16 barres).
17. Mettez les barres au congélateur le temps de faire fondre le chocolat, elles seront plus faciles à enrober.
18. Faites fondre le chocolat doucement, sans dépasser 35°C.
19. Versez le chocolat fondu sur les barres posées sur une grille (ou trempez-les directement dedans),

tapotez la grille pour enlever l'excédent de chocolat, puis utilisez une fourchette pour faire des « empreintes » sur le chocolat.

20. Laissez cristalliser, vos snickers sont prêts, régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com