

Twix maison

Catégorie : Chocolats & confiseries

Ingrédients

- 150g de farine
- 50g de cassonade
- 100g de beurre
- 10g de lait
- 1 pincée de fleur de sel
- 230g de sucre semoule
- 150g de crème liquide entière
- 80g de beurre
- 300g de chocolat de votre choix

Préparation

1. Formez une boule, aplatissez-la légèrement et placez-la au réfrigérateur pour minimum 1 heure.
2. Ensuite, étalez-la sur 1cm d'épaisseur et détaillez des bandes d'environ 10 à 12cm de long et 2 à 3cm de large.
3. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 15 minutes.
4. Le caramel : de sucre semoule de crème liquide entière de beurre Préparez un caramel à sec avec le sucre.
5. Faites chauffer la crème.
6. Quand le caramel a une jolie couleur ambrée, déglacez-le petit à petit avec la crème chaude.
7. Quand le mélange est homogène, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et mélangez bien.
8. Faites réduire le caramel à feu doux pendant environ 5 minutes, de façon à l'épaissir légèrement.
9. Laissez-le refroidir totalement.
10. Finitions : de chocolat de votre choix Pochez le caramel sur les barres de sablé, puis mettez-les au congélateur le temps de préparer le chocolat (pour faciliter l'enrobage).
11. Faites fondre doucement le chocolat, sans dépasser 35°C, puis trempez les barres une-à-une dedans.
12. Secouez-les légèrement pour retirer l'excédent de chocolat, puis déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé et laissez cristalliser (pour réaliser les filaments sur les barres chocolatées, il suffit de tremper une fourchette dans le chocolat et de la secouer sur les barres).
13. Enfin, régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com