

Domáci Snickers

Ingrédients

- 100g mlé né okolády
- 275g cukru
- 145g smetany
- 130g másla
- 1 ýpetka mo ské soli
- 45g bílk
- 150g medu typu akácie
- 175g cukru
- 90g glukózy
- 45g vody
- 80g araýídového másla
- 300g mlé né okolády
- 70g araýíd š(1)
- 30g araýíd š(2)

Préparation

1. Po vyrobení domácích bounty a twix, ale také spousty dalších okoládovžch ty inek, tady jsou snickers!
2. Skládají se, stejně jako originální verze, z araýídového nugátu, mkkého karamelu, araýíd ša mlé né okoládové polevy, vyšaduují trochu trp livosti s r znžmi asy chlazení a krystalizace, ale stojí to za to!
3. A samozřejmě, jako vždy, můžete recept upravit podle svých chutí: lískové o echy/purée z lískovžch o ech místo araýíd /araýídového másla, ho ká okoláda místo mlé né okolády, můžete přidat vanilku do karamelu... Je to na vás. Poslední detail, použil jsem obdélníkovou formu, ale nakonec byly mé snickers příliš velké/husté, takže doporučuji použít formu o rozměrech 24 cm na straně, níže jsem dal odkaz na tu, kterou jsem použil.
4. Materiál: tvercová forma 24 cm Teplota: lehce ohnutá stěrka Ingredience: Použil jsem araýídové máslo Koro: kód ILETAITUNGATEAU pro 5% slevu na celššweb (není affiliate).
5. Použil jsem okoládu Jivara od Valrhona: kód ILETAITUNGATEAU pro 20% slevu na celššweb (affiliate).
6. čas přípravy: 1h10 + čas chlazení a krystalizace Na přípravu špatnáct snickers (podle jejich velikosti): okoládovžšzáklad: mlé né okolády Pomalu rozpustíte okoládu, aniššbyste překročili 35°C.
7. Nalijte ji na dno vaší formy položené na listu pečího papíru a nechte krystalizovat, poté dejte do lednice.
8. Mkkžškaramel: cukru smetany másla 1 ýpetka mo ské soli Pomalu karamelizujte cukr na sucho.
9. Mezitím zahřejte smetanu.
10. Když šše karamel jantarovž, postupně deglazujte horkou smetanou a dobře míchejte.
11. Nechte vařit 2 minuty, poté mimo oheň idejte máslo nakrájené na malé kousky a s l.
12. Mixujte s ponornžm mixérem a nechte úplně vychladnout.
13. Araýídovžšnugát: bílk š medu typu akácie cukru glukózy vody araýídového másla Nalijte do hrnce vodu, cukr, glukózu a med.
14. Zahřejte.
15. Když šsm s dosáhne 130°C, začněte pomalu ŷlehat bílky do snhu.
16. Když šdosáhne 140°C, nalijte ji postupně uŷlehané bílky a pokračujte ve ŷlehání.
17. Nechte máslo araýídového másla mírně ŷohát v mikrovlnné troubě, poté ho vmíchejte do nugátu.
18. Dobře promíchejte, poté když šše nugát vlašněžš(ne horkž, jinak se okoláda rozpustí), rozetete ho ve formu na ztuhlou okoládu.

19. Poleva z mléčnéokolády: mléčnéokolády araýíd š(1) araýíd š(2) Posypte nugát araýídy (1) a lehce je zatla te.
20. Nalijte na něj vychladlýškaramel, vyhlajte povrch a p idejte araýídy (2).
21. Dejte do lednice alespo šna 1 hodinu, poté nakrájejte ty inky (na form šo rozm rech 25 cm na stran šbyste m li ud lat 16 ty inek).
22. Dejte ty inky do mrazáku, zatímco rozpouýtíte okoládu, budou se lépe obalovat.
23. Pomalu rozpuste okoládu, aniššbyste p ekro ili 35°C.
24. Nalijte rozpuýt nou okoládu na ty inky pološené na m íšce (nebo je do ní p ímo pono te), poklepejte na m íšku, abyste odstranili p ebyte nou okoládu, a poté poušijte vidlici k vytvo ení „otisk “ na okolád .
25. Nechte krystalizovat, vaše snickers jsou hotové, pochutnejte si!