

Hjemmelavet Snickers

Ingrédients

- 100g mælkechokolade
- 275g sukker
- 145g fløde
- 130g smør
- 1 knivspids havsalt
- 45g æggehvite
- 150g akaciahonning
- 175g sukker
- 90g glucose
- 45g vand
- 80g jordnøddesmør
- 300g mælkechokolade
- 70g jordnødder (1)
- 30g jordnødder (2)

Préparation

1. Efter at have lavet bounty og twix selv, samt mange andre chokoladebarer, her er snickers!
2. De består, ligesom den originale version, af en jordnødnougat, blød karamel, jordnødder og en mælkechokoladeovertræk, og kræver lidt tålmodighed med forskellige tider til afkøling og krystallisering, men det er det værd!
3. Og selvfølgelig kan du som altid ændre opskriften efter din smag: hasselnødder/hasselnøddesmør i stedet for jordnødder/jordnøddesmør, mørk chokolade i stedet for mælkechokolade, du kan tilføje vanilje i karamellen.
4. Det er op til dig Sidste detalje, jeg brugte en rektangulær ramme, men til slut var mine snickers for store/tykke, så jeg anbefaler at bruge en ramme på 24 cm på hver side, jeg har lagt linket til den, jeg bruger, her nedenfor.
5. Udstyr: Firkantet ramme 24cm Termometer Piskeris Mini vinklet spatel Ingredienser: Jeg brugte jordnøddesmør fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke associeret).
6. Jeg brugte Jivara chokolade fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (associeret).
7. Forberedelsestid: 1h10 + køle- og krystalliseringstidFor omkring femten snickers (afhængigt af deres størrelse): Chokoladebasen: mælkechokolade Smelt chokoladen langsomt uden at overskride 35°C.
8. Hæld den i bunden af din ramme placeret på et stykke bagepapir og lad det krystallisere, læg den derefter i køleskabet.
9. Den bløde karamel: sukker fløde smør 1 knivspids havsalt Karamelliser sukkeret lidt ad gangen uden vand.
10. Samtidig opvarmes fløden.
11. Når karamellen er ravfarvet, deglaseres den gradvist med den varme fløde under omrøring.
12. Kog i 2 minutter, tag derefter af varmen, tilsæt smørret i små stykker og saltet.
13. Blend med en stavblender og lad den køle helt af.
14. Jordnødnougaten: æggehvite akaciahonning sukker glucose vand jordnøddesmør Hæld vandet, sukkeret, glucosen og honningen i en gryde.
15. Opvarm massen.
16. Når blandingen når 130°C, begynd at piske æggeghviderne forsigtigt.

17. Når den når 140°C, hæld den gradvist over de piskede hvider og fortsæt med at piske.
18. Varm jordnøddesmørret i mikroovnen, og inkorporer det i nougaten.
19. Rør godt, og når nougaten er lunken (ikke varm, ellers smelter chokoladen), bred det ud i rammen på den krystalliserede chokolade.
20. Overtrækket af mælkechokolade: mælkechokolade jordnødder (1) jordnødder (2) Drys nougaten med jordnødder (1), mens de trykkes let ned.
21. Hæld den afkølede karamel over, glat overfladen, og tilføj jordnødder (2).
22. Læg dem i køleskabet mindst en time, og skær derefter dine barer (på en ramme på 25 cm side bør du få 16 barer).
23. Læg barerne i fryseren, mens chokoladen smelter, de bliver lettere at overtrække.
24. Smelt forsigtigt chokoladen uden at overstige 35°C.
25. Hæld den smeltede chokolade over barerne placeret på en rist (eller dyp dem direkte i den), bank let på risten for at fjerne overskydende chokolade, brug derefter en gaffel til at lave "mærker" i chokoladen.
26. Lad dem krystallisere, og dine snickers er klar, nyd dem!