

Hausgemachte Snickers

Ingrédients

- 100 g Milkschokolade
- 275 g Zucker
- 145 g flüssige Sahne
- 130 g Butter
- 1 Prise Fleur de Sel
- 45 g Eiweiß
- 150 g Blütenhonig
- 175 g Zucker
- 90 g Glukose
- 45 g Wasser
- 80 g Erdnussbutter
- 300 g Milkschokolade
- 70 g Erdnüsse (1)
- 30 g Erdnüsse (2)

Préparation

1. Nachdem ich hausgemachte Bounty und Twix sowie viele andere Schokoriegel gemacht habe, hier sind die Snickers!
2. Sie bestehen, wie die Originalversion, aus Erdnussnougat, weichem Karamell, Erdnüssen und einer Hülle aus Milkschokolade.
3. Sie erfordern etwas Geduld mit unterschiedlichen Kühl- und Kristallisationszeiten, aber es lohnt sich!
4. Und natürlich können Sie das Rezept wie immer nach Ihrem Geschmack anpassen:
Haselnüsse/Haselnusspüree anstelle von Erdnüssen/Erdnussbutter, dunkle Schokolade anstelle von Milkschokolade, Sie können Vanille in das Karamell hinzufügen.
5. Sie haben die Wahl Letztes Detail: Ich habe einen rechteckigen Rahmen verwendet, aber schließlich waren meine Snickers zu groß/dick, daher empfehle ich Ihnen, einen Rahmen von 24 cm Seitenlänge zu verwenden.
6. Ich habe unten den Link zu dem, den ich habe, angegeben.
7. Ausrüstung: Quadratischer Rahmen 24 cm Thermometer Schneebesens Kleine abgewinkelte Spachtel Zutaten:
Ich habe die Erdnussbutter von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
8. Ich habe die Jivara-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
9. Zubereitungszeit: 1h10 + Kühl- und Kristallisationszeit Für etwa fünfzehn Snickers (je nach Größe): Die Schokoladenbasis: Milkschokolade Schmelzen Sie die Schokolade sanft, ohne 35°C zu überschreiten.
10. Gießen Sie sie auf den Boden Ihres Rahmens, der auf einem Blatt Backpapier liegt, und lassen Sie sie kristallisieren, dann im Kühlschrank aufbewahren.
11. Das weiche Karamell: Zucker flüssige Sahne Butter 1 Prise Fleur de Sel Karamellisieren Sie den Zucker nach und nach trocken.
12. Parallel dazu erhitzen Sie die flüssige Sahne.
13. Wenn das Karamell bernsteinfarben ist, löschen Sie es nach und nach mit der heißen Sahne unter kräftigem Rühren ab.
14. Kochen Sie 2 Minuten, dann fügen Sie die in kleine Stücke geschnittene Butter und das Salz außerhalb der Hitze hinzu.

15. Mixen Sie mit einem Stabmixer und lassen Sie es vollständig abkühlen.
16. Der Erdnussnougat: Eiweiß Blütenhonig Zucker Glukose Wasser Erdnussbutter Gießen Sie Wasser, Zucker, Glukose und Honig in einen Topf.
17. Erhitzen Sie.
18. Wenn die Mischung 130°C erreicht, beginnen Sie, das Eiweiß sanft zu schlagen.
19. Wenn es 140°C erreicht, gießen Sie es nach und nach auf den geschlagenen Eisschnee und schlagen Sie weiter.
20. Erwärmen Sie die Erdnussbutter in der Mikrowelle und fügen Sie sie dann in den Nougat ein.
21. Gut mischen, dann, wenn der Nougat warm ist (nicht heiß, sonst schmilzt die Schokolade), verteilen Sie ihn auf den Schokolade im Rahmen.
22. Die Milkschokoladenhülle: Milkschokolade Erdnüsse (1) Erdnüsse (2) Streuen Sie die Erdnüsse (1) auf den Nougat und drücken Sie sie leicht hinein.
23. Gießen Sie das abgekühlte Karamell darauf, glätten Sie die Oberfläche und fügen Sie die Erdnüsse (2) hinzu.
24. Legen Sie es mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank und schneiden Sie dann Ihre Riegel (auf einem Rahmen von 25 cm Seitenlänge sollten Sie 16 Riegel schneiden können).
25. Geben Sie die Riegel in den Gefrierschrank, während Sie die Schokolade schmelzen, sie wird leichter zu umhüllen sein.
26. Schmelzen Sie die Schokolade sanft, ohne 35°C zu überschreiten.
27. Gießen Sie die geschmolzene Schokolade über die auf einem Gitter liegenden Riegel (oder tauchen Sie sie direkt hinein), klopfen Sie das Gitter, um den Überschuss zu entfernen, und verwenden Sie eine Gabel, um „Abdrücke“ auf der Schokolade zu machen.
28. Lassen Sie es kristallisieren, Ihre Snickers sind fertig, genießen Sie!