

Hausgemachte Twix

Ingrédients

- 150g Mehl
- 50g brauner Zucker
- 100g Butter
- 10g Milch
- 1 Prise Fleur de Sel
- 230g Kristallzucker
- 150g flüssige Sahne
- 80g Butter
- 300g Schokolade nach Wahl

Préparation

1. Eine kleine Leckerei, die sich ziemlich einfach zubereiten lässt, um den Herbst willkommen zu heißen, der langsam kommt: hausgemachte Schokoriegel à la Twix.
2. Die Zubereitung geht schnell: ein zarter und knuspriger Mürbeteig, ein Faden Karamell und Schokolade nach Wahl, um das Ganze zu überziehen. Ausstattung: Thermometer Schneebesen Nudelholz Perforiertes Backblech Spritzbeutel 18mm Tülle Zutat: Ich habe die Schokolade Caraïbes von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Website (Affiliate).
3. Mehl hinzu.
4. Formen Sie einen Ball, drücken Sie ihn leicht flach und stellen Sie ihn für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.
5. Dann rollen Sie ihn auf 1cm Dicke aus und schneiden Sie Streifen von ca.
6. 10 bis 12cm Länge und 2 bis 3cm Breite aus.
7. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für etwa 15 Minuten.
8. Zucker zu.
9. Erhitzen Sie die Sahne.
10. Sobald das Karamell eine schöne bernsteinfarbene Farbe hat, löschen Sie es nach und nach mit der heißen Sahne ab.
11. Sobald die Mischung homogen ist, fügen Sie die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu und rühren Sie gut um.
12. Lassen Sie das Karamell bei schwacher Hitze für etwa 5 Minuten leicht einkochen, um es etwas zu verdicken.
13. Lassen Sie es vollständig abkühlen.
14. Schokolade zubereiten (um das Überziehen zu erleichtern).
15. Schmelzen Sie die Schokolade langsam, ohne 35°C zu überschreiten, und tauchen Sie die Riegel einzeln hinein.
16. Schütteln Sie sie leicht, um den Überschuss an Schokolade zu entfernen, und legen Sie sie auf ein Blatt Backpapier, um zu kristallisieren (um die Fäden auf den Schokoriegeln herzustellen, tauchen Sie einfach eine Gabel in die Schokolade und schütteln Sie sie über den Riegeln).
17. Schließlich lassen Sie sich verwöhnen!