

Hejma Twix

Ingrédients

- 150g da faruno
- 50g da bruna sukero
- 100g da butero
- 10g da lakto
- 1 pin o da florsalo
- 230g da blanka sukereto
- 150g da entuta krema o
- 80g da butero
- 300g da okolado la via elekto

Préparation

1. Eta dol a o sufi e facila por fari por bonvenigi la malrapide alvenantan a tunon: hejmajn bombonstangojn la la twix-stilo.
2. La preparo estas rapida: mola kaj krispa sableo, tirita karamelo kaj okolado la via elekto, por kovri ion ilaro: Termometro Batujo Pastroruleto Perforita pleto Sakoj por prucigi prucigilo 18mm Ingredienco: Mi uzis la okoladon Caraïbes de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato pri la tuta retejo (alianco).
3. Miksu la buteron kiraso kun la bruna sukero, poste aldonu la lakton, salon kaj finfine la farunon.
4. Faru globon, iomete platigu in kaj metu in fridujon por almena 1 horo.
5. Poste disetendu in je 1cm dike kaj formu stangojn irka 10 is 12cm longo kaj 2 is 3cm lar eco.
6. Bakigu en enhejtita forno je 180°C dum irka 15 minutoj.
7. Preparu sekigan karamelo kun la sukero.
8. Varmigu la kremon.
9. Kiam la karamelo havas belan sukcenkoloran koloron, degra u in malrapide per la varmigita krema o.
10. Kiam la miksa o estas homogena, aldonu la buteron tran itan en pecetojn kaj bone miksi.
11. Reduktu la karamelon e malforta fajro dum irka 5 minutoj, por iomete diki i in.
12. Lasu in plene malvarmi i.
13. Enmetu la karamelon sur la sableostangoj, poste metu ilin en frostujon dum la preparo de la okolado (por faciligi la envolvado).
14. Malrapide degelu la okoladon, ne superu 35°C, poste trempu la stangojn unu post la alia en in.
15. Iome skuu ilin por forigi la ekscesan okoladon, poste metu ilin sur sulfitan paperon kaj lasu firmi i (por fari la filamentojn sur la bombonstangoj, simple trempu forketon en la okoladon kaj skuu in sur la stangojn).
16. Fine, uu!