

Twix casero

Ingrédients

- 150g de harina
- 50g de azúcar moreno
- 100g de mantequilla
- 10g de leche
- 1 pizca de flor de sal
- 230g de azúcar granulada
- 150g de crema líquida entera
- 80g de mantequilla
- 300g de chocolate de tu elección

Préparation

1. Un pequeño capricho bastante fácil de realizar para dar la bienvenida al otoño que llega suavemente: barras de chocolate estilo twix casero.
2. La composición es rápida: una galleta mantequilla crujiente, un caramelo correoso y el chocolate de tu elección para cubrir todo Material: Termómetro Batidor Rodillo de pastelería Placa perforada Mangas pasteleras Boquilla 18mm Ingrediente : He utilizado el chocolate Caraïbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
3. Tiempo de preparación: 1 hora + reposo + 15 minutos de cocción: Para 12 a 15 barras según su tamaño:
La galleta: de harina de azúcar moreno de mantequilla de leche 1 pizca de flor de sal Mezcla la mantequilla en pomada con el azúcar moreno, luego agrega la leche, la sal y finalmente la harina.
4. Forma una bola, aplánala ligeramente y colócala en el refrigerador por un mínimo de 1 hora.
5. Después, extiéndela a 1cm de espesor y corta tiras de aproximadamente 10 a 12cm de largo y 2 a 3cm de ancho.
6. Hornéala en el horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 15 minutos.
7. El caramelo: de azúcar granulada de crema líquida entera de mantequilla Prepara un caramelo en seco con el azúcar.
8. Calienta la crema.
9. Cuando el caramelo tenga un bonito color ámbar, desglásalo poco a poco con la crema caliente.
10. Cuando la mezcla esté homogénea, añade la mantequilla cortada en trozos pequeños y mezcla bien.
11. Reduce el caramelo a fuego lento durante unos 5 minutos, para espesarlo ligeramente.
12. Déjalo enfriar completamente.
13. Acabados : de chocolate de tu elección Coloca el caramelo sobre las barras de galleta, luego colócalas en el congelador mientras preparas el chocolate (para facilitar el recubrimiento).
14. Derrite suavemente el chocolate, sin superar los 35°C, luego sumerge las barras una por una en él.
15. Sacúdelas ligeramente para quitar el exceso de chocolate, luego colócalas sobre una hoja de papel sulfurizado y déjalas cristalizar (para hacer los hilos en las barras de chocolate, basta con sumergir un tenedor en el chocolate y sacudirlo sobre las barras).
16. Finalmente, ¡disfrútalo!