

Snickers caseros

Ingrédients

- 100g de chocolate con leche
- 275g de azúcar
- 145g de crema líquida entera
- 130g de mantequilla
- 1 pizca de flor de sal
- 45g de claras de huevo
- 150g de miel tipo acacia
- 175g de azúcar
- 90g de glucosa
- 45g de agua
- 80g de mantequilla de cacahuate
- 300g de chocolate con leche
- 70g de cacahuates (1)
- 30g de cacahuates (2)

Préparation

1. Después de haber hecho bounty y twix caseros, pero también bastantes otras barras de chocolate, ¡aquí están los snickers!
2. Compuestos, como la versión original, de un nougat de cacahuate, un caramelo suave, cacahuates y un recubrimiento de chocolate con leche, requieren un poco de paciencia con diferentes tiempos de refrigeración y cristalización, ¡pero vale la pena!
3. Y por supuesto, como siempre, pueden modificar la receta según sus gustos: avellanas/puré de avellana en lugar de cacahuates/mantequilla de cacahuate, chocolate negro en lugar de chocolate con leche, pueden añadir vainilla en el caramelo.
4. A ustedes les toca elegir. Último detalle, usé un marco rectangular pero finalmente mis snickers eran demasiado grandes/gruesos, así que les aconsejo usar un marco de 24cm de lado, puse el enlace del que tengo abajo.
5. Material: Marco cuadrado 24cm Termómetro Batidor Mini espátula acodada Ingredientes: Usé la mantequilla de cacahuate de Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
6. Usé el chocolate Jivara de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
7. Tiempo de preparación: 1h10 + tiempo de refrigeración y cristalización Para una quincena de snickers (según su tamaño): La base de chocolate: de chocolate con leche Derrita suavemente el chocolate sin superar los 35°C.
8. Vierta en el fondo de su marco colocado sobre una hoja de papel encerado y deje cristalizar, luego coloque en el refrigerador.
9. El caramelo suave: de azúcar de crema líquida entera de mantequilla 1 pizca de flor de sal Caramelice poco a poco el azúcar en seco.
10. Paralelamente, caliente la crema líquida.
11. Cuando el caramelo esté ámbar, desglacelo gradualmente con la crema caliente y revuelva bien.
12. Deje cocinar 2 minutos, luego fuera del fuego agregue la mantequilla cortada en pequeños trozos y la sal.
13. Mezcle con una licuadora de inmersión y deje enfriar completamente.

14. El nougat de cacahuete: de claras de huevo de miel tipo acacia de azúcar de glucosa de agua de mantequilla de cacahuete Vierta en una cacerola el agua, el azúcar, la glucosa y la miel.
15. Caliente.
16. Cuando la mezcla alcance 130°C, comience a montar suavemente las claras de huevo a punto de nieve.
17. Cuando alcance 140°C, viértalo poco a poco sobre las claras montadas y continúe batiendo.
18. Caliente la mantequilla de cacahuete en el microondas y luego incorpórela al nougat.
19. Mezcle bien y cuando el nougat esté tibio (no caliente, de lo contrario el chocolate se derretirá), extiéndalo en el marco, sobre el chocolate cristalizado.
20. El recubrimiento de chocolate con leche: de chocolate con leche de cacahuates (1) de cacahuates (2) Espolvoree el nougat con los cacahuates (1) insertándolos ligeramente.
21. Vierta sobre el caramelo enfriado, alise la superficie y agregue los cacahuates (2).
22. Coloque en el refrigerador al menos 1 hora, luego corte sus barras (en un marco de 25cm de lado debería hacer 16 barras).
23. Coloque las barras en el congelador mientras derrite el chocolate, serán más fáciles de bañar.
24. Derrita suavemente el chocolate, sin superar los 35°C.
25. Vierta el chocolate derretido sobre las barras colocadas en una rejilla (o sumérjalas directamente en él), golpee la rejilla para eliminar el exceso de chocolate y luego use un tenedor para hacer "marcas" en el chocolate.
26. Deje cristalizar.
27. ¡Sus snickers están listos, disfrútelos!