

Kotitekoinen Snickers

Ingrédients

- 100g maitosuklaata
- 275g sokeria
- 145g täyskermää
- 130g voita
- 45g munanvalkuaisia
- 150g akasiamaisia
- 175g sokeria
- 90g glukoosia
- 45g vettä
- 80g maapähkinävoita
- 300g maitosuklaata
- 70g maapähkinöitä (1)
- 30g maapähkinöitä (2)

Préparation

1. Tehtyäni bounty ja twix kotona, mutta myös melko paljon muita suklaapatukoita, tässä on snickersit!
2. Koostuvat alkuperäisen version tavoin maapähkinänougattista, pehmeästä kinuskista, maapähkinöistä ja maitosuklaakuorrutuksesta, vaativat hieman kärsivällisyyttä erilaisten jäähdytys- ja kiteytyysaikojen kanssa, mutta se kannattaa!
3. Ja tietysti, kuten aina, voit muuttaa reseptiä makusi mukaan: hasselpähkinöitä/hasselpähkinälevitettä maapähkinöiden/maapähkinävoin sijaan, tummaa suklaata maitosuklaan sijaan, voit lisätä vaniljaa kinuskiin.
4. Sinä päätät Viimeinen yksityiskohta, käytin suorakulmaista kehystä, mutta lopulta snickersini olivat liian suuria/paksuja, joten suosittelen 24 cm:n sivun kehyksen käyttämistä, olen laittanut alla linkin, mistä omani on.
5. Välineet: Neliökehys 24cm Lämpömittari Vispilä Mini kulma-palette Ainesosat: Käytin maapähkinävoita Korosta: koodi ILETAITUNGATEAU 5% alennusta koko sivustolta (ei liity).
6. Käytin Valrhonan Jivara-suklaata: koodi ILETAITUNGATEAU 20% alennusta koko sivustolta (liittyvä).
7. Valmistusajankohta: 1h10 + jäähdytys- ja kiteytysaika Noin viisitoista snickeriä (koosta riippuen): Suklaapohja: maitosuklaata Sulata suklaa hiljalleen, älä ylitä 35°C.
8. Kaada se kehykseen, joka on asetettu leivinpaperin päälle, anna kiteytyä ja laita jääkaappiin.
9. Pehmeä kinuski: sokeria täyskermää voita Ripaus sormisuolaa Karamellisoi sokeria kuivana vähitellen.
10. Samalla lämmitä kerma.
11. Kun kinuski on kultaista, sekoita se vähitellen kuumaan kermaan huolellisesti sekoittaen.
12. Keitä 2 minuuttia, sitten ota pois lämmöltä ja lisää seokseen pieniksi paloiksi pilkottu voi ja suola.
13. Sekoita sauvasekoittimella ja anna jäähdyä täysin.
14. Pähkinänougat: munanvalkuaisia akasiamaisia sokeria glukoosia vettä maapähkinävoita Kaada kattilaan vesi, sokeri, glukoosi ja hunaja.
15. Lämmitä.
16. Kun seos on 130°C, aloita valkuaisien vaahdottaminen.
17. Kun seos on 140°C, lisää se vähitellen vatkaattuihin valkuaiseen ja jatka vatkaamista.
18. Lämmitä maapähkinävoi mikroaaltouunissa ja sekoita nougattiin.
19. Sekoita hyvin, ja kun nougat on haaleaa (ei kuumaa, muuten suklaa sulaa), levitä se kehykseen, suklaan

päälle.

20. Maitosuklaakuorrutus: maitosuklaata maapähkinöitä (1) maapähkinöitä (2) Ripottele nougatille maapähkinät (1) painamalla niitä kevyesti.
21. Kaada päälle jäähtynyt kinuski, tasoita pinta ja lisää maapähkinät (2).
22. Anna jäähtyä jääkaapissa vähintään 1 tunti ja leikkaa sitten patukat (25 cm:n sivukehykseen voit tehdä 16 patukkaa).
23. Laita patukat pakastimeen, kunnes suklaa sulaa, jolloin niiden käsittely on helpompaa.
24. Sulata suklaa varovasti, älä ylitä 35°C.
25. Kaada sulanut suklaa ritilän päällä oleville patukoille (tai upota ne suoraan siihen), napauta ritilää ylimääräisen suklaan poistamiseksi ja käytä haarukkaa suklaan "jalkien" tekemiseen.
26. Anna kiteytyä, snickersisi ovat valmiit, herkuttele!