

Házi Snickers

Ingrédients

- 100g tejszokoládé
- 275g cukor
- 145g tejszín
- 130g vaj
- 1 csipet só
- 45g tojásfehérje
- 150g akácméz
- 175g cukor
- 90g glükóz
- 45g víz
- 80g földimogyoróvaj
- 300g tejszokoládé
- 70g földimogyoró (1)
- 30g földimogyoró (2)

Préparation

1. Miután elkészítettem házi bounty-t és twix-et, valamint sok más csokoládészeletet, itt vannak a snickers!
2. Az eredeti verzióhoz hasonlóan földimogyorós nougatból, lágy karamellból, földimogyoróból és tejszokoládé burkolatból állnak, egy kis türelmet igényelnek a különböző hűtési és kristályosodási idővel, de megéri!
3. És természetesen, mint mindig, módosíthatja a receptet az ízlése szerint: mogyoró/mogyorókrém a földimogyoró/mogyoróvaj helyett, étcsokoládé a tejszokoládé helyett, vaníliát is adhat a karamellhez... Rajta áll! Utolsó részlet, egy téglalap alakú keretet használtam, de végül a snickersem túl nagy/ vastag lett, ezért javaslom, hogy használj egy 24 cm-es keretet, alább megadtam a linket, amit használtam.
4. Eszközök: 24 cm-es négyzetes keret H mérőhabverő Mini hajlított spatula Hozzávalók: Használok a Koro földimogyoróvaját: ILETAITUNGATEAU kód a weboldalon 5% kedvezményért (nem affiliate).
5. Használok a Valrhona Jivara csokoládét: ILETAITUNGATEAU kód a weboldalon 20% kedvezményért (affiliate).
6. Elkészítési idő: 1 óra 10 perc + hűtési és kristályosodási idő Körülbelül tizenöt snickershez (méretüktől függően):
A csokoládé alap: tejszokoládé Lassan olvaszd meg a csokoládét, ne lépd túl a 35°C-ot.
7. Öntsd a keret aljára, amely egy sütőpapírral bélelt lapra van helyezve, és hagyd kristályosodni, majd tedd a hűtőbe.
8. A lágy karamell: cukor tejszín vaj 1 csipet só Fokozatosan karamellizáld a cukrot szárazon.
9. Közben melegítsd fel a tejszínt.
10. Amikor a karamell borostyánszínű, fokozatosan öntsd hozzá a forró tejszínt, miközben jól kevergeted.
11. Főzd 2 percig, majd a tűzről levéve add hozzá a kis darabokra vágott vajat és a sót.
12. Turmixold össze egy botmixerrel, majd hagyd teljesen kihűlni.
13. A földimogyorós nougat: tojásfehérje akácméz cukor glükóz víz földimogyoróvaj Önts a lábasba vizet, cukrot, glükózt és mézet.
14. Melegítsd fel.
15. Amikor a keverék eléri a 130°C-ot, kezd el lassan felverni a tojásfehérjét.
16. Amikor eléri a 140°C-ot, fokozatosan öntsd a felvert tojásfehérjére, és folytasd a habverést.
17. A földimogyoróvaját melegítsd meg a mikróban, majd add hozzá a nougathoz.

18. Jól keverd össze, majd amikor a nougat langyos (nem forró, különben a csokoládé megolvad), öntsd a keretbe, a kristályosodott csokoládéra.
19. A tejsokoládé burkolat: tejsokoládé földimogyoró (1) földimogyoró (2) Szórd meg a nougatot a földimogyoróval (1), enyhén belenyomva.
20. Öntsd rá a kihűtött karamellt, simítsd el a felületét, és add hozzá a földimogyorót (2).
21. Tedd a hűtőbe legalább 1 órára, majd vágd fel a szeleteket (egy 25 cm-es keretben 16 szeletet kell készítened).
22. Tedd a szeleteket a fagyasztóba, amíg megolvasztod a csokoládét, így könnyebb lesz őket bevonni.
23. Lassan olvaszd meg a csokoládét, ne lépd túl a 35°C-ot.
24. Öntsd a megolvasztott csokoládét a rácsra helyezett szeletekre (vagy merítsd őket közvetlenül a csokoládéba), ütögesd meg a rácsot, hogy eltávolítsd a felesleges csokoládét, majd használj egy villát, hogy „lenyomatokat” készíts a csokoládén.
25. Hagyd kristályosodni, a snickersed készen áll, jó étvágyat!