

Snickers buatan rumah

Ingrédients

- 100g coklat susu
- 275g gula
- 145g krim kental
- 130g mentega
- 1 cubitan garam bunga
- 45g putih telur
- 150g madu jenis akasia
- 175g gula
- 90g glukosa
- 45g air
- 80g selai kacang
- 300g coklat susu
- 70g kacang tanah (1)
- 30g kacang tanah (2)

Préparation

1. Setelah membuat beberapa bounty dan twix rumahan, tetapi juga banyak batangan coklat lainnya, inilah snickers!
2. Terdiri dari nougat kacang, karamel lembut, kacang, dan lapisan coklat susu, mereka membutuhkan sedikit kesabaran dengan berbagai waktu pendinginan dan kristalisasi tapi itu sepadan!
3. Dan tentu saja, seperti biasa, Anda dapat memodifikasi resep sesuai dengan selera Anda: hazelnut/bubur hazelnut menggantikan kacang tanah/selai kacang, coklat hitam menggantikan coklat susu, Anda dapat menambahkan vanila ke karamel.
4. Pilihan ada pada Anda Detail terakhir, saya menggunakan bingkai persegi panjang tetapi akhirnya snickers saya terlalu besar/tebal, jadi saya menyarankan menggunakan bingkai 24cm, saya telah menyertakan tautan yang saya gunakan di bawah ini.
5. Peralatan: Bingkai persegi 24cm Termometer Pengocok Spatula sudut mini Bahan-bahan: Saya menggunakan selai kacang Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
6. Saya menggunakan coklat Jivara dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (terafiliasi).
7. Waktu persiapan: 1 jam 10 menit + waktu pendinginan dan kristalisasi Untuk sekitar lima belas snickers (tergantung ukurannya): Basis coklat: coklat susu Lelehkan coklat secara perlahan tanpa melebihi 35°C.
8. Tuangkan ke dalam bingkai Anda yang diletakkan di atas kertas roti dan biarkan mengkristal lalu tempatkan di lemari es.
9. Karamel lembut: gula krim kental mentega 1 cubitan garam bunga Caramelkan gula kering sedikit demi sedikit.
10. Sementara itu, panaskan krim kental.
11. Ketika karamel berubah menjadi amber, deglaze secara bertahap dengan krim panas sambil diaduk dengan baik.
12. Masak selama 2 menit, lalu angkat dari api tambahkan mentega yang dipotong kecil-kecil dan garam.
13. Blender dengan blender tangan lalu biarkan mendingin sepenuhnya.
14. Nougat kacang: putih telur madu jenis akasia gula glukosa air selai kacang Tuangkan air, gula, glukosa, dan madu ke dalam panci.

15. Panaskan.
16. Ketika campuran mencapai 130°C, mulai kocok putih telur hingga mengembang.
17. Ketika mencapai 140°C, tuangkan sedikit demi sedikit ke dalam putih telur dan lanjutkan mengocok.
18. Hangatkan selai kacang dalam microwave lalu masukkan ke dalam nougat.
19. Aduk rata, lalu ketika nougat hangat (tidak panas, kalau tidak cokelat akan meleleh), ratakan dalam bingkai, di atas cokelat yang sudah mengkristal.
20. Lapisan cokelat susu: cokelat susu kacang tanah (1) kacang tanah (2) Taburkan nougat dengan kacang tanah (1) dengan sedikit ditekan.
21. Tuangkan karamel yang sudah dingin di atasnya, ratakan permukaannya, dan tambahkan kacang tanah (2).
22. Tempatkan di lemari es setidaknya selama 1 jam, lalu potong batangnya (dengan bingkai 25cm, Anda harus membuat 16 batang).
23. Letakkan batang di dalam freezer saat melelehkan cokelat, mereka akan lebih mudah dilapisi.
24. Lelehkan cokelat pelan-pelan, jangan melebihi 35°C.
25. Tuangkan cokelat cair di atas batang yang diletakkan di atas rak (atau celupkan langsung ke dalamnya), ketuk rak untuk menghilangkan sisa cokelat, lalu gunakan garpu untuk membuat "jejak" di atas cokelat.
26. Biarkan mengkristal, snickers Anda sudah siap, nikmati!