

Twix buatan sendiri

Ingrédients

- 150g tepung
- 50g gula merah
- 100g mentega
- 10g susu
- 1 sejumput garam bunga
- 230g gula pasir
- 150g krim cair
- 80g mentega
- 300g cokelat pilihan Anda

Préparation

1. Sebuah makanan manis yang cukup mudah dibuat untuk menyambut musim gugur yang datang perlahan: batangan cokelat ala twix buatan sendiri.
2. Komposisinya cepat: kue pasir yang lembut dan renyah, karamel lembut, dan cokelat pilihan Anda untuk melapisi semuanya. Perlengkapan: Termometer Pengocok Penggilas adonan Loyang berlubang Kantong spuit Spuit 18mm Bahan: Saya menggunakan cokelat Caraibes dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
3. Campurkan mentega lembut dengan gula merah, lalu tambahkan susu, garam, dan terakhir tepung.
4. Bentuk menjadi bola, ratakan sedikit, dan letakkan di lemari es setidaknya 1 jam.
5. Kemudian, ratakan hingga tebal 1 cm dan potong menjadi strip sekitar 10 hingga 12cm panjang dan 2 hingga 3cm lebar.
6. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan hingga suhu 180°C selama sekitar 15 menit.
7. Siapkan karamel kering dengan gula.
8. Panaskan krim.
9. Saat karamel memiliki warna ambar, deglas perlahan dengan krim panas.
10. Saat campuran sudah homogen, tambahkan mentega yang dipotong kecil-kecil dan aduk rata.
11. Didihkan karamel dengan api kecil selama sekitar 5 menit, sampai sedikit mengental.
12. Biarkan hingga benar-benar dingin.
13. Anda menyiapkan cokelat (untuk memudahkan pelapisan).
14. Lelehkan cokelat perlahan, tanpa melampaui 35°C, lalu celupkan batang satu per satu ke dalamnya.
15. Goyangkan sedikit untuk menghilangkan kelebihan cokelat, lalu letakkan di atas lembaran kertas perkamen dan biarkan mengkristal (untuk membuat filamen pada batang cokelat, cukup celupkan garpu ke dalam cokelat dan goyangkan di atas batang).
16. Terakhir, nikmatilah!