

Snickers fatti in casa

Ingrédients

- 100g cioccolato al latte
- 275g zucchero
- 145g panna
- 130g burro
- 45g albumi
- 150g miele d'acacia
- 175g zucchero
- 90g glucosio
- 45g acqua
- 80g burro di arachidi
- 300g cioccolato al latte
- 70g arachidi (1)
- 30g arachidi (2)

Préparation

1. Dopo aver fatto alcuni bounty e twix a casa, così come molte altre barrette di cioccolato, arrivano gli snickers!
2. Composti, come nella versione originale, da un torrone di arachidi, caramello morbido, arachidi e una copertura di cioccolato al latte, richiedono un po' di pazienza per i vari tempi di raffreddamento e cristallizzazione, ma ne vale la pena!
3. E naturalmente, come sempre, puoi modificare la ricetta secondo i tuoi gusti: nocciole/pasta di nocciole al posto di arachidi/burro di arachidi, cioccolato fondente al posto di cioccolato al latte, puoi aggiungere vaniglia al caramello.
4. A te la scelta Un ultimo dettaglio, ho usato una cornice rettangolare, ma alla fine i miei snickers erano troppo grandi/spessi, quindi ti consiglio di usare una cornice quadrata da 24 cm, ho incluso il link di seguito.
5. Attrezzatura: Cornice quadrata 24 cm Termometro Frusta Mini spatola angolata Ingredienti: Ho usato il burro di arachidi di Koro Koro: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 5% su tutto il sito (non affiliato).
6. Ho usato il cioccolato Jivara di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 20% su tutto il sito (affiliato).
7. Sciogli delicatamente il cioccolato senza superare i 35°C.
8. Versalo sul fondo della tua cornice posizionata su un foglio di carta da forno, lascialo cristallizzare, poi mettilo in frigorifero.
9. Caramellare gradualmente lo zucchero in una padella asciutta.
10. Nel frattempo, riscalda la panna.
11. Quando il caramello è ambrato, sfumalo gradualmente con la panna calda, mescolando bene.
12. Cuoci per 2 minuti, quindi togli dal fuoco e aggiungi il burro a pezzetti e il sale.
13. Frulla con un frullatore a immersione, quindi lascialo raffreddare completamente.
14. Versa acqua, zucchero, glucosio e miele in una casseruola.
15. Scaldalo.
16. Quando il composto raggiunge i 130°C, inizia a montare lentamente gli albumi.
17. Quando raggiunge i 140°C, versalo gradualmente sugli albumi montati e continua a frullare.
18. Riscalda il burro di arachidi nel microonde, quindi incorporalo nel torrone.
19. Mescola bene, quindi quando il torrone è caldo (non troppo, altrimenti il cioccolato si scioglierà), stendilo

nella cornice sopra il cioccolato cristallizzato.

20. Cospargi il torrone con le arachidi (1), premendole leggermente.

21. Versa il caramello raffreddato sopra, livella la superficie e aggiungi le arachidi (2).

22. Refrigera per almeno 1 ora, poi taglia le tue barrette (con una cornice da 25 cm dovresti ottenere 16 barrette).

23. Metti le barrette nel congelatore mentre sciogli il cioccolato, saranno più facili da ricoprire.

24. Sciogli delicatamente il cioccolato, senza superare i 35°C.

25. Versa il cioccolato fuso sulle barrette posizionate su una griglia (o immergile direttamente), batti la griglia per rimuovere il cioccolato in eccesso, quindi usa una forchetta per fare delle "impronte" sul cioccolato.

26. Lascialo cristallizzare, i tuoi snickers sono pronti, buon appetito!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com