

Twix fatto in casa

Ingrédients

- 150g di farina
- 50g di zucchero di canna
- 100g di burro
- 10g di latte
- 1 pizzico di fleur de sel
- 230g di zucchero semolato
- 150g di panna liquida intera
- 80g di burro
- 300g di cioccolato a tua scelta

Préparation

1. Una piccola golosità piuttosto facile da realizzare per accogliere l'autunno che arriva lentamente: delle barrette al cioccolato tipo Twix fatte in casa.
2. La composizione è veloce: un biscotto friabile e croccante, un caramello filante e cioccolato, quello che preferisci, per ricoprire il tutto. Materiale: Termometro Frusta Matterello Teglia forata Sac a poche Bocchetta 18mm Ingrediente: Ho utilizzato il cioccolato Caraïbes di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
3. Mescolate il burro ammorbidito con lo zucchero di canna, poi aggiungete il latte, il sale e infine la farina.
4. Formate una palla, appiattitela leggermente e mettetela in frigorifero per almeno 1 ora.
5. Poi stendetela a uno spessore di 1 cm e tagliate delle strisce di circa 10-12 cm di lunghezza e 2-3 cm di larghezza.
6. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti.
7. Preparate un caramello a secco con lo zucchero.
8. Riscaldare la panna.
9. Quando il caramello ha un bel colore ambrato, deglassate poco a poco con la panna calda.
10. Quando il composto è omogeneo, aggiungete il burro tagliato a pezzetti e mescolate bene.
11. Fate ridurre il caramello a fuoco lento per circa 5 minuti, in modo da addensarlo leggermente.
12. Lasciate raffreddare completamente.
13. Spruzzate il caramello sulle barrette di biscotto, quindi mettetele nel congelatore mentre preparate il cioccolato (per facilitare la copertura).
14. Sciogliete delicatamente il cioccolato, senza superare i 35°C, quindi immergete le barrette una ad una.
15. Scuotetele leggermente per rimuovere il cioccolato in eccesso, quindi adagiatele su un foglio di carta da forno e lasciate cristallizzare (per realizzare i filamenti sulle barrette al cioccolato, basta immergere una forchetta nel cioccolato e scuoterla sopra le barrette).
16. Infine, gustatevi la delizia!