

Domowe Snickersy

Ingrédients

- 100g mlecznej czekolady
- 275g cukru
- 145g mietanki kremówki
- 130g mas a
- 1 szczypta soli morskiej
- 45g białek jaj
- 150g miodu akacjowego
- 175g cukru
- 90g glukozy
- 45g wody
- 80g mas a orzechowego
- 300g mlecznej czekolady
- 70g orzeszków ziemnych (1)
- 30g orzeszków ziemnych (2)

Préparation

1. Po wykonaniu domowych bounty i twix, a także wielu innych batonów czekoladowych, oto snickersy!
2. Składaj tak, podobnie jak w oryginalnej wersji, z nugatu orzechowego, miłkiego karmelu, orzeszków ziemnych i polewy mlecznej czekolady.
3. Wymagaj cierpliwości przy chłodzeniu i krystalizacji, ale warto!
4. Oczywiście, jak zawsze, możesz zmieniać przepis według swoich upodobań: orzechy laskowe/pasta z orzechów laskowych zamiast orzeszków ziemnych/masło orzechowego, ciemna czekolada zamiast mlecznej, można dodać wanilię do karmelu.
5. Wybór zależy od Was! Ostatni szczegół, użyłam prostokątnej formy, ale moje snickersy wyszły zbyt duże/grube, więc polecam użyć formy o boku 24 cm.
6. Poniżej zamieściłam link do tej, którą mam.
7. Sprząt: Kwadratowa forma 24cm Termometr Trzepaczka Mini szpatułka zakrzywiona Składniki: Użyłam masła orzechowego Koro: kod ILETAITUNGATEAU zapewnia 5% zniżki na całym sklepie (nieafiliowany).
8. Użyłam czekolady Jivara od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU zapewnia 20% zniżki na całym sklepie (afiliowany).
9. Czas przygotowania: 1h10 + czas chłodzenia i krystalizacji Na oko opieraj się na smaku snickersów (w zależności od ich wielkości): Podstawa z czekolady: mlecznej czekolady Roztopcie delikatnie czekolad, nie przekraczaj 35°C.
10. Wlejcie ją na dno swojej formy ustawionej na pergaminie i pozostawcie do krystalizacji, a następnie wócie do lodówki.
11. Miłki karmel: cukru mietanki kremówki masła 1 szczypta soli morskiej Karmelizujcie cukier na sucho stopniowo.
12. Równolegle podgrzewajcie mietanki.
13. Gdy karmel będzie bursztynowy, odglazuruj go stopniowo z gorącymi mietankami, dobrze mieszaj.
14. Gotujcie przez 2 minuty, a następnie, poza ogniem, dodajcie masło pokrojone na małe kawałki i sól.
15. Zmiksujcie blenderem zanurzeniowym a następnie pozostawcie do całkowitego ostygnięcia.
16. Nugat orzechowy: białek jaj miodu akacjowego cukru glukozy wody masła orzechowego Wlejcie do garnka wodę, cukier, glukozę i miód.

17. Podgrzewajcie.
18. Gdy mieszanka osiągnie 130°C, zacznijcie delikatnie ubijać ją na pianę.
19. Gdy osiągnie 140°C, wlejcie ją stopniowo na ubite białko i kontynuujcie ubijanie.
20. Podgrzejcie masę orzechową w mikrofalówce a następnie włączcie do nugatu.
21. Dobrze wymieszajcie, a gdy nugat będzie letni (nie gorący, inaczej czekolada się roztopi), rozprowadźcie go w formie, na krystalizowanej czekoladzie.
22. Polewa z mlecznej czekolady : mlecznej czekolady orzeszków ziemnych (1) orzeszków ziemnych (2) Na nugacie rozsypcie orzeszki ziemne (1), lekko je wciskajcie.
23. Wylejcie na to ostudzony karmel, wygładźcie powierzchnię i dodajcie orzeszki ziemne (2).
24. Umieśćcie w lodówce na co najmniej godzinę, a następnie pokrójcie swoje batony (na formie o boku 25 cm powinno wyjść 16 batonów).
25. Umieśćcie batony w zamrażarce na czas roztopienia czekolady, będzie łatwiejsze do pokrycia.
26. Roztapiajcie czekoladę delikatnie, nie przekraczając 35°C.
27. Wylejcie roztopioną czekoladę na batony umieszczone na kratce (lub zanurczcie je bezpośrednio), stuknijcie krótko, aby usunąć nadmiar czekolady, a następnie użyjcie widelca, aby zrobić śladki na czekoladzie.
28. Pozostawcie do krystalizacji, wasze snickersy są gotowe, smacznego!