

Domowy Twix

Ingrédients

- 150g maki
- 50g brązowego cukru
- 100g masła
- 10g mleka
- 1 szczypta fleur de sel
- 230g cukru sypkiego
- 150g płynnej miodowej
- 80g masła
- 300g czekolady według własnego wyboru

Préparation

1. Mały smakowy, do łatwego wykonania, na powitanie jesieni, która powoli nadchodzi: domowe batony czekoladowe w stylu twix.
2. Skład jest szybki: kruche i chrupiące ciasteczko, ciagnący się karmel i czekolada, według Waszego wyboru, do pokrycia całości. Sprzęt: Termometr Trzepaczka Walek do ciasta Blacha perforowana Woreczki z tyłkami 18mm Składnik: Używamy czekolady Caraïbes firmy Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% rabatu na całość (afiliacja).
3. Czas przygotowania: odzina + odpoczynek + 15 minut pieczenia: Na 12 do 15 batoników w zależności od ich wielkości. Kruche ciasto: maki brązowego cukru masło mleko 1 szczypta fleur de sel. Wymieszaj masło w temperaturze pokojowej z brązowym cukrem, następnie dodaj mleko, sól i namoczone ciasto.
4. Uformuj kulki, lekko je spłaszcz i umieść w lodówce na co najmniej godzinę.
5. Następnie rozwałkuj je na grubość 1 cm i wytnij paski o długości około 10 do 12 cm i szerokości 2 do 3 cm.
6. Piecz w rozgrzanym piekarniku w 180°C przez około 15 minut.
7. Karmel: cukru sypkiego płynnej miodowej masła. Przygotuj suchy karmel z cukru.
8. Podgrzej miodę.
9. Gdy karmel ma piękny bursztynowy kolor, odgładź go powoli gorącym miodem.
10. Gdy mieszanina jest jednolita, dodaj masło pokrojone na małe kawałki i dokładnie wymieszaj.
11. Redukuj karmel na małym ogniu przez około 5 minut, aby lekko go zagęścić.
12. Pozwól mu całkowicie ostygnąć.
13. Wykończenie: czekolady według własnego wyboru. Na ów karmel na kruche batoniki, a następnie umieść je w zamrażarce, podczas gdy będziesz przygotowywać czekoladę (aby ułatwić łobtaczanie).
14. Powoli roztop czekoladę, nie przekraczając 35°C, a następnie zanurz każdy batonik z osobna.
15. Lekko nimi potrząśnij, aby usunąć nadmiar czekolady, a następnie umieść je na arkuszu papieru pergaminowego i pozostaw do krystalizacji (aby stworzyć linie na batonach czekoladowych, wystarczy zanurzyć widelec w czekoladzie i potrząsnąć nim na batonach).
16. Na koniec, smacznego!