

Snickers caseiros

Ingrédients

- 100g de chocolate ao leite
- 275g de açúcar
- 145g de creme de leite fresco
- 130g de manteiga
- 1 pitada de flor de sal
- 45g de claras de ovo
- 150g de mel tipo acácia
- 175g de açúcar
- 90g de glucose
- 45g de água
- 80g de manteiga de amendoim
- 300g de chocolate ao leite
- 70g de amendoins (1)
- 30g de amendoins (2)

Préparation

1. Depois de ter feito alguns bounty e twix caseiros, mas também muitas outras barras de chocolate, aqui estão os snickers!
2. Compostos, como a versão original, de um nougat de amendoim, caramelo macio, amendoins e uma cobertura de chocolate ao leite, eles exigem um pouco de paciência com diferentes tempos de resfriamento e cristalização, mas vale a pena!
3. E claro, como sempre, você pode modificar a receita de acordo com seu gosto: avelãs/pasta de avelã no lugar de amendoins/manteiga de amendoim, chocolate amargo no lugar do chocolate ao leite, você pode adicionar baunilha no caramelo.
4. A escolha é sua Último detalhe, usei um quadro retangular, mas no final meus snickers ficaram muito grandes/espessos, então eu aconselho usar um quadro de 24cm de lado, coloquei o link do que eu tenho abaixo.
5. Equipamento: Quadro quadrado 24cm Termômetro Batedor Mini espátula curva Ingredientes: Usei a manteiga de amendoim Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
6. Usei o chocolate Jivara de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
7. Tempo de preparo: 1h10 + tempo de resfriamento e cristalizaçãoPara cerca de quinze snickers (dependendo do tamanho): A base de chocolate: de chocolate ao leite Derreta lentamente o chocolate sem exceder 35°C.
8. Despeje no fundo do quadro colocado sobre uma folha de papel manteiga e deixe cristalizar e depois coloque na geladeira.
9. O caramelo macio: de açúcar de creme de leite fresco de manteiga 1 pitada de flor de sal Caramelize aos poucos o açúcar a seco.
10. Paralelamente, aqueça o creme de leite.
11. Quando o caramelo estiver âmbar, deglace progressivamente com o creme quente e mexa bem.
12. Deixe cozinhar por 2 minutos, em seguida, fora do fogo adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços e o sal.
13. Misture com um mixer de mão e deixe esfriar completamente.
14. O nougat de amendoim: de claras de ovo de mel tipo acácia de açúcar de glucose de água de

manteiga de amendoim Despeje em uma panela a água, o açúcar, a glucose e o mel.

15. Aqueça.

16. Quando a mistura atingir 130°C, comece a bater suavemente as claras em neve.

17. Quando atingir 140°C, despeje gradualmente sobre as claras batidas e continue a bater.

18. Aqueça levemente a manteiga de amendoim no microondas e incorpore ao nougat.

19. Misture bem, e quando o nougat estiver morno (não quente, caso contrário o chocolate derreterá), espalhe-o no quadro sobre o chocolate cristalizado.

20. A cobertura de chocolate ao leite: de chocolate ao leite de amendoins (1) de amendoins (2) Espalhe o nougat com os amendoins (1), pressionando levemente.

21. Despeje o caramelo resfriado por cima, alise a superfície e adicione os amendoins (2).

22. Coloque na geladeira por pelo menos 1 hora e depois corte suas barras (em um quadro de 25cm de lado, você deve fazer 16 barras).

23. Coloque as barras no congelador enquanto derrete o chocolate, elas serão mais fáceis de cobrir.

24. Derreta o chocolate lentamente, sem exceder 35°C.

25. Despeje o chocolate derretido sobre as barras colocadas sobre uma grade (ou mergulhe-as diretamente), bata na grade para remover o excesso de chocolate e use um garfo para fazer "impressões" no chocolate.

26. Deixe cristalizar, seus snickers estão prontos, aproveite!