

Snickers de cas

Ingrédients

- 100g de ciocolat cu lapte
- 275g de zahăr
- 145g de smântân lichid întreag
- 130g de unt
- 1 vârf de cuțit de sare de mare
- 45g de albuuri de ou
- 150g de miere de tip acacia
- 175g de zahăr
- 90g de glucoz
- 45g de apă
- 80g de unt de arahide
- 300g de ciocolat cu lapte
- 70g de arahide (1)
- 30g de arahide (2)

Préparation

1. După ce am realizat bounty și twix de cas, dar și multe alte batoane de ciocolat, iată snickers-urile!
2. Compuși, ca versiunea originală, dintr-un nougat cu arahide, un caramel moale, arahide și un înveliș de ciocolat cu lapte, necesită puțină răbdare cu diferite timpuri de răcire și cristalizare, dar merită!
3. Și bineînțeles, ca întotdeauna, puteți modifica rețeta după gusturile voastre: alune/pastă de alune în loc de arahide/unt de arahide, ciocolată neagră în loc de ciocolată cu lapte, puteți adăuga vanilie în caramel... Alegeți voi! Ultimul detaliu, am folosit un cadru dreptunghiular, dar în cele din urmă snickers-urile mele erau prea mari/îngroșate, așa că vă sfătuiesc să folosiți un cadru de 24 cm latură, am pus linkul celui pe care l-am folosit mai jos.
4. Materiale: Cadru pătrat 24cm Termometru Fouet Mini spatul îndoit Ingrediente: Am folosit untul de arahide Koro: cod ILETAITUNGATEAU pentru 5% reducere pe întregul site (neafiliat).
5. Am folosit ciocolata Jivara de Valrhona: cod ILETAITUNGATEAU pentru 20% reducere pe întregul site (afiliat).
6. Timp de preparare: 1h10 + timp de răcire și cristalizare Pentru aproximativ cincisprezece snickers (în funcție de dimensiunea lor): Baza de ciocolată: de ciocolată cu lapte Topi încet ciocolata fără a depăși 35°C.
7. Turnați-o în fundul cadrului vostru așezat pe o foaie de hârtie de copt și lăsați să se cristalizeze, apoi puneți la frigider.
8. Caramelul moale: de zahăr de smântân lichid întreag de unt 1 vârf de cuțit de sare de mare Caramelizați treptat zahărul uscat.
9. Încălziți smântâna lichidă.
10. Când caramelul devine chihlimbar, deglazați-l treptat cu smântâna caldă, amestecând bine.
11. Lăsați să fiarbă 2 minute, apoi de pe foc adăugați untul tăiat în bucăți mici și sarea.
12. Mixați cu un mixer de imersie, apoi lăsați să se răcească complet.
13. Nougatul cu arahide: de albuuri de ou de miere de tip acacia de zahăr de glucoz de apă de unt de arahide Turnați într-o cratiță apă, zahărul, glucoza și mierea.
14. Încălziți.
15. Când amestecul atinge 130°C, începeți să bateți ușor albuurile de ou.
16. Când ajunge la 140°C, turnați-l treptat peste albuurile bătute și continuați să bateți.

17. Încălzește untul de arahide la microunde, apoi încorporează-l în nougat.
18. Amestecă bine, apoi când nougatul este cald (nu fierbinte, altfel ciocolata se va topi), întinde-l în cadru, peste ciocolata cristalizată.
19. Înveliul de ciocolată cu lapte: de ciocolată cu lapte de arahide (1) de arahide (2) Presară nougatul cu arahidele (1) apăsându-le ușor.
20. Turnă deasupra caramelul răcit, netezi suprafața și adaugă arahidele (2).
21. Pune la frigider timp de cel puțin 1 oră, apoi tăie batoanele (pe un cadru de 25 cm latură ar trebui să obțineți 16 batoane).
22. Pune batoanele la congelator în timp ce topi ciocolata, vor fi mai ușor de învelit.
23. Topi ciocolata încet, fără a depăși 35°C.
24. Turnă ciocolata topită peste batoanele așezate pe o grilă (sau scufundă-le direct în ciocolată), bate grila pentru a îndepărta excesul de ciocolată, apoi folosește o furculiță pentru a face „amprente” pe ciocolată.
25. Lăsați să se cristalizeze, snickers-urile voastre sunt gata, savurați!