

Hemgjorda snickers

Ingrédients

- 100g mjölkchoklad
- 275g socker
- 145g vispgrädde
- 130g smör
- 1 nypa flingsalt
- 45g äggvita
- 150g honung av akacia-typ
- 175g socker
- 90g glukos
- 45g vatten
- 80g jordnötssmör
- 300g mjölkchoklad
- 70g jordnötter (1)
- 30g jordnötter (2)

Préparation

1. Efter att ha gjort hemmagjorda bounty och twix, samt en hel del andra chokladbarer, här är snickers!
2. Består, precis som den ursprungliga versionen, av en jordnötsnougat, en mjuk kola, jordnötter och ett mjölkchokladöverdrag, de kräver lite tålamod med olika kyl- och kristallisationstider men det är värt det!
3. Och självklart, som alltid, du kan ändra receptet efter dina smak: hasselnötter/hasselnötsmassa istället för jordnötter/jordnötssmör, mörk choklad istället för mjölkchoklad, du kan lägga till vanilj i kolan.
4. Du väljer Sista detalj, jag använde en rektangulär ram men slutligen var mina snickers för stora/tjocka, så jag rekommenderar att använda en ram på 24 cm sida, jag länkar den jag har nedan.
5. Utrustning: Kvadratisk ram 24 cm Termometer Visp Mini vinklad spatel Ingredienser: Jag använde jordnötssmöret från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela sajten (ej affiliat).
6. Jag använde chokladen Jivara från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela sajten (affiliat).
7. Förberedelsetid: 1h10 + kyl- och kristallisationstid För ungefär femton snickers (beroende på deras storlek):
Chokladbasen: mjölkchoklad Smält försiktigt chokladen utan att överstiga 35°C.
8. Häll den i botten av din ram placerad på ett bakplåtspapper och låt kristallisera, placera sedan i kylskåpet.
9. Den mjuka kolan: socker vispgrädde smör 1 nypa flingsalt Karamellisera sakta sockret torrt.
10. Samtidigt värmer du grädden.
11. När kolan är bärnsten, glacera den gradvis med den varma grädden medan du rör om väl.
12. Låt koka i 2 minuter, ta sedan från värmen och tillsätt smöret i små bitar och saltet.
13. Mixa med en stavmixer och låt sedan svalna helt.
14. Jordnötsnougaten: äggvita honung av akacia-typ socker glukos vatten jordnötssmör Häll vatten, socker, glukos och honung i en kastrull.
15. Värm upp.
16. När blandningen når 130°C, börja vispa äggvitan.
17. När den når 140°C, håll den långsamt över äggvitorna och fortsätt att vispa.
18. Värm jordnötssmöret i mikron och tillsätt det till nougaten.
19. Blanda väl och när nougaten är ljummen (inte varm, annars smälter chokladen) bre den ut i ramen på den kristalliserade chokladen.

20. Mjölkchokladöverdraget: mjölkchoklad jordnötter (1) jordnötter (2) Strö över nougaten med jordnötterna (1) och tryck ned dem något.
21. Häll den svala kolan ovanpå, jämna ut ytan och tillsätt jordnötter (2).
22. Placera i kyl minst 1 timme och skär sedan dina barer (på en ram på 25 cm sida borde du få 16 barer).
23. Placera barerna i frysen medan du smälter chokladen, det blir lättare att täcka dem.
24. Smält chokladen försiktigt, utan att överstiga 35°C.
25. Häll den smälta chokladen över barerna som är placerade på ett galler (eller doppa dem direkt i), knacka på gallret för att ta bort överflödig choklad och använd en gaffel för att göra "avtryck" på chokladen.
26. Låt kristallisera, dina snickers är klara, njut!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com