

Snickers za nyumbani

Ingrédients

- 100g ya chokoleti ya maziwa
- 275g ya sukari
- 145g ya krimu maziwa nzima
- 130g ya siagi
- 1 kidogo ya maua ya chumvi
- 45g ya mayoni myeupe
- 150g ya asali aina ya acacia
- 175g ya sukari
- 90g ya glukosi
- 45g ya maji
- 80g ya siagi ya karanga
- 300g ya chokoleti ya maziwa
- 70g ya karanga (1)
- 30g ya karanga (2)

Préparation

1. Baada ya kutengeneza bounty na twix za nyumbani, lakini pia baa nyingine nyingi za chokoleti, hapa kuna snickers!
2. Zinatengenezwa, kama toleo la asili, na nugati ya karanga, caramel laini, karanga, na kifuniko cha chokoleti ya maziwa, inahitaji uvumilivu kidogo na nyakati tofauti za kupoa na kufanya kioo lakini inastahili jitihada!
3. Na bila shaka, kama kawaida, unaweza kubadilisha mapishi kulingana na ladha yako: hazelnati/puree ya hazelnati badala ya karanga/siagi ya karanga, chokoleti nyeusi badala ya chokoleti ya maziwa, unaweza kuongeza vanila katika caramel... Chagua unachokipenda Maelezo ya mwisho, nimetumia sura ya mstatili lakini hatimaye snickers zangu zilikuwa kubwa/mnene sana, hivyo ninapendekeza utumie sura ya 24cm kwa kila sehemu, nimeweka kiungo cha nilichonacho hapa chini.
4. Vifaa : Sura ya mraba 24cm Kipimajoto Chumzaji Spatula ndogo ya pembe Viungo : Nimetumia siagi ya karanga kutoka Koro : code ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (sio ushirikiano).
5. Nimetumia chokoleti ya Jivara ya Valrhona : code ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (ushirikiano).
6. Muda wa maandalizi : 1h10 + muda wa kupoa na kufanya kioo Kwa snickers kumi na tano (kulingana na ukubwa wake) : Chokoleti msingi: ya chokoleti ya maziwa Yeyusha chokoleti polepole bila kuzidi 35°C.
7. Mimina chini ya sura yako iliyowekwa juu ya karatasi ya kuoka na wacha igande kisha weka kwenye friji.
8. Caramel laini: ya sukari ya krimu maziwa nzima ya siagi 1 kidogo ya maua ya chumvi Fanya sukari icharame kidogo kidogo bila maji.
9. Wakati huo huo, chemsha krimu.
10. Wakati caramel inakuwa kahawia, angalia polepole na krimu moto na koroga vizuri.
11. Pika kwa dakika 2, kisha nje ya moto ongeza siagi iliyokatwa na chumvi.
12. Saga kwa kutumia kiblenda cha mkono kisha acha ipowe kabisa.
13. Nugati ya karanga: ya mayoni myeupe ya asali aina ya acacia ya sukari ya glukosi ya maji ya siagi ya karanga Mimina ndani ya sufuria maji, sukari, glukosi na asali.
14. Chemsha.
15. Wakati mchanganyiko unafikia 130°C, anza kupiga mayoni polepole.
16. Wakati inafikia 140°C, mimina polepole kwenye mayoni yaliyochapwa na endelea kupiga.

17. Pasha siagi ya karanga kwenye microwave kisha ichanganye kwenye nugati.
18. Koroga vizuri, kisha wakati nugati ni vuguvugu (si kibubu, vinginevyo chokoleti itayeyuka), tumia katika sura, juu ya chokoleti iliyogandishwa.
19. Kifuniko cha chokoleti ya maziwa: ya chokoleti ya maziwa ya karanga (1) ya karanga (2) Panga nugati na karanga (1) ukiyasukuma kidogo.
20. Mimina juu ya caramel iliyopoa, lainisha uso na ongeza karanga (2).
21. Weka kwenye friji kwa angalau saa 1 kisha kata baa zako (katika sura ya 25cm kwa kila upande unapaswa kufanya baa 16).
22. Weka baa kwenye friza wakati wa kuyeyusha chokoleti, zitakuwa rahisi kufunika.
23. Yeyusha chokoleti polepole, bila kuzidi 35°C.
24. Mimina chokoleti iliyoyeyuka kwenye baa zilizowekwa kwenye mafuta (au vazamishe moja kwa moja ndani), piga grill kuondoa chokoleti ya ziada, kisha tumia uma kutengeneza alama kwenye chokoleti.
25. Wacha igande, snickers zako ziko tayari, furahia!