

# Gawang-bahay na Snickers

## Ingrédients

- 100g ng tsokolateng gatas
- 275g ng asukal
- 145g ng full cream na likido
- 130g ng mantikilya
- 1 kurot ng fleur de sel
- 45g ng puti ng itlog
- 150g ng honey type acacia
- 175g ng asukal
- 90g ng glucose
- 45g ng tubig
- 80g ng mantikilya ng mani
- 300g ng tsokolateng gatas
- 70g ng mani (1)
- 30g ng mani (2)

## Préparation

1. Pagkatapos gumawa ng mga bounty at twix na gawa sa bahay, pati na rin ang iba pang chocolate bars, narito ang mga snickers!
2. Binubuo, tulad ng orihinal na bersyon, ng isang nougat na mani, malambot na caramel, mani at pagkakabalot ng tsokolateng gatas, nangangailangan sila ng kaunting pasensya sa iba't ibang oras ng pagpapalamig at pagkikristal ngunit sulit ito!
3. At siyempre, gaya ng dati, maaari mong baguhin ang recipe ayon sa iyong kagustuhan: mga hazelnut/purong hazelnut sa halip na mga mani/mantikilya ng mani, dark chocolate sa halip na gatas na tsokolate, maaari mong idagdag ang vanilla sa caramel.
4. Bahala ka na magdesisyon Huling detalye, ginamit ko ang isang parihabang frame ngunit sa huli ang aking snickers ay masyadong malaki/makapal, kaya inirerekumenda kong gumamit ng frame na 24cm ang gilid, inilagay ko ang link ng sa akin sa ibaba.
5. Mga kagamitan : Square frame 24cm Thermometer Whisk Mini angled spatula Mga sangkap : Ginamit ko ang mantikilya ng mani ng Koro : code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi kaakibat).
6. Ginamit ko ang tsokolate Jivara ng Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (kaakibat).
7. Oras ng paghahanda : 1h10 + oras ng pagpapalamig at pagkikristalPara sa labing-anim na snickers (depende sa laki nila) : Ang base ng tsokolate : ng tsokolateng gatas Dahan-dahang tunawin ang tsokolate nang hindi lumalampas sa 35°C.
8. Ibuhos ito sa ilalim ng iyong frame na nakapatong sa isang piraso ng baking paper at hayaang mag-kristalize, pagkatapos ilagay sa refrigerator.
9. Ang malambot na caramel : ng asukal ng full cream na likido ng mantikilya 1 kurot ng fleur de sel Unti-unting gawing caramel ang asukal sa tuyong kawali.
10. Kasabay, initin ang likidong cream.
11. Kapag ambar ang caramel, lagyan ito ng mainit na cream habang patuloy na hinahalo.
12. Ihayaan itong maluto ng 2 minuto, pagkatapos alisin sa apoy, idagdag ang mantikilya na hiniwa sa malilit na piraso at ang asin.
13. I-blend ito gamit ang hand blender, pagkatapos hayaang lumamig ng tuluyan.

14. Ang nougat na mani : ng puti ng itlog ng honey type acacia ng asukal ng glucose ng tubig ng mantikilya ng mani Ibuho sa isang kawali ang tubig, asukal, glucose, at honey.
15. Initin.
16. Kapag umabot na ng 130°C ang timpla, simulan ang pagbati sa mas mababang bilis ang puti ng itlog.
17. Kapag umabot ng 140°C, dahan-dahang ibuhos sa ibabaw ng binateng itlog habang patuloy na pina-palo.
18. Initin ng bahagya ang mantikilya ng mani sa microwave pagkatapos ihalo ito sa nougat.
19. Haluin ng mabuti, pagkatapos kapag ang nougat ay medyo malamig na (hindi mainit, kung hindi matutunaw ang tsokolate), ikalat ito sa frame, sa ibabaw ng na-kristal nang tsokolate.
20. Ang pagkakabalot ng tsokolateng gatas : ng tsokolateng gatas ng mani (1) ng mani (2) Ikalat ang nougat gamit ang mani (1) sa pamamagitan ng bahagyang pagbaon.
21. Ilagay ang pinalamig na caramel sa ibabaw, pakinis ang ibabaw at idagdag ang mani (2).
22. Ilagay sa refrigerator ng hindi bababa sa 1 oras, pagkatapos ay ihiwa ang iyong mga bars (sa isang frame na may gilid na 25cm dapat ay makakagawa ka ng 16 bars).
23. Ilagay ang mga bar sa freezer habang natutunaw ang tsokolate, mas madali itong balutin.
24. Dahan-dahang tunawin ang tsokolate, nang hindi lumalampas sa 35°C.
25. Ibuho ang natunaw na tsokolate sa mga bar na nakapatong sa wire rack (o isawsaw ang mga ito nang direkta rito), kalugin ang rack para alisin ang sobrang tsokolate, pagkatapos ay gamitin ang tinidor para gumawa ng mga "bakal ng tsokolate".
26. Hayaang mag-kristalize, handa na ang iyong mga snickers, mag-enjoy!