

# Ev yapımı Snickers

## Ingrédients

- 100g sütlü çikolata
- 275g eker
- 145g tam ya lı sıvı krema
- 130g tereya ı
- 2 dakika pi irin, ardından ocaktan alıp küçük parçalara kesilmi tereya ını ve tuzu ekleyin.
- 45g yumurta akı
- 150g akasya türü bal
- 175g eker
- 90g glikoz
- 45g su
- 80g fıstık ezmesi
- 300g sütlü çikolata
- 70g fıstık (1)
- 30g fıstık (2)

## Préparation

1. Evde bounty ve twix yaptıktan sonra, ayrıca birçok ba ka çikolata barları, i te snickerslar!
2. Orijinal versiyonu gibi, fıstık nougatı, yumu ak karamel, fıstık ve sütlü çikolata kaplamasından olu an bu tarif, so utma ve kristalize etme sürelerine biraz sabır gerektiriyor ama buna de er!
3. Ve tabii ki, her zaman oldu u gibi, tarifi kendi zevkinize göre de i tirebilirsiniz: fıstık/fıstık ezmesi yerine fındık/fındık ezmesi, sütlü çikolata yerine bitter çikolata, karamele vanilya ekleyebilirsiniz.
4. Seçim sizin Son bir detay, dikdörtgen bir çerçeve kullandım ama sonunda snickerslarım çok büyük/kalın oldu, bu yüzden size 24cm kenar uzunluklu bir çerçeve kullanmanızı öneririm, a a ıda benim sahip oldu umun ba lantısını payla tım.
5. Malzemeler : 24cm Kare Çerçeve Termometre Çırpıcı Küçük açılı spatula Malzemeler : Koro fıstık ezmesini kullandım : tüm sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ortak de il).
6. Valrhona Jivara çikolatasını kullandım: tüm sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ortak).
7. Hazırlama Süresi: 1s10 + so utma ve kristalizasyon süresiYakla ık on be snickers için (boyutlarına ba lı olarak): Çikolata tabanı: sütlü çikolata Çikolatayı yava ça eritin, 35°C'yi geçmemeye dikkat edin.
8. Kalıbın tabanına dökün ve ya lı ka ıt üzerine yerle tirin, kristalize olmasını bekleyin ardından buzdolabına koyun.
9. Yumu ak karamel: eker tam ya lı sıvı krema tereya ı Bir tutam deniz tuzu ekeri yava yava kuru halde karamelize edin.
10. Aynı zamanda, sıvı kremayı ısıtın.
11. Karamel amber rengini alınca, sıcakken yava ça sıcak krema ile deglaze edin ve iyice karı tırın.
12. 2 dakika pi irin, ardından ocaktan alıp küçük parçalara kesilmi tereya ını ve tuzu ekleyin.
13. El mikseriyle karı tırın ve tamamen so umasını bekleyin.
14. Fıstık nougatı: yumurta akı akasya türü bal eker glikoz su fıstık ezmesi Bir tencereye suyu, ekeri, glikozu ve balı dökün.
15. Isıtın.
16. Karı ım 130°C'ye ula tı ında, yumurta aklarını yava ça çırpmaya ba layın.
17. 140°C'ye ula tı ında, çırpılmı yumurta aklarına yava ça dökün ve çırpmaya devam edin.

18. Fıstık ezmesini mikrodalgada hafifçe ısıtın ve nugata ekleyin.
19. Karı ımı iyice karı tırın, ardından nougat ılıdı ında (sıcak de il, aksi halde ıkolata erir), ıkolatanın üzerinde kalıba yayın.
20. Sütlü ıkolata kaplama: sütlü ıkolata fıstık (1) fıstık (2) Fıstıkları (1) nougatın üzerine hafifçe bastırarak serpi tirin.
21.  zerine so umu karameli dökün, yüzeyi düzeltin ve fıstıkları (2) ekleyin.
22. En az 1 saat buzdolabında bekletin, ardından barlarınızı kesin (kenarı 25cm olan bir kalıpta 16 bar elde etmelisiniz).
23. Barları dondurucuya koyun, ıkolata erirken daha kolay kaplamak için.
24.  kolatayı yava  a, 35 C'yi geçmeden eritin.
25. Eriyik  kolatayı telin üzerinde duran barların üzerine dökün (veya do rudan içine batırın), fazla  kolatayı  karmak için teli hafifçe vurun, ardından  kolatanın üzerinde "izler" yapmak için bir  atal kullanın.
26. Kristalize olmasına izin verin, snickerslarınız hazır, afiyet olsun!