Батончики Twix (26 сентября 2021)

Этот рецепт нашла здесь. За что благодарю автора.

Увидев ее фотографии, сразу захотелось приготовить. Очень понравились. Дети сказали, как в магазине. Правда, глазировала я не молочным шоколадом, а темным, чтобы не было очень сладко.



Песочное тесто:

150 г муки

50 г коричневого сахара

100 г сливочного масла

10 г молока

соль

щепотка разрыхлителя

Приготовление:

Мягкое масло смешать с сахаром и молоком. Добавить муку, соль и разрыхлитель, быстро замесить тесто. Раскатать между 2 листами пергамента 3-4 мм толщиной, можно и толще, если любите побольше печенья. Охладить, нарезать на полоски 12х2.5 см. Охладить. Выложить на противень и выпечь при 175-180С 12-15 минут до золотистого цвета. Охладить.

Карамель:

230 г сахара

150 г сливок

80 г сливочного масла

щепотка морской соли

Сахар растопить в сотейнике: сначала насыпаете тонкий слой и греете на среднем огне. Как только сахар начнет плавиться, подсыпаете в эти места сахар. Так растапливаем весь сахар, когда сахар растопится больше половины, можно начать мешать силиконовой лопаткой, помогая растопиться. Если начнете раньше - сахар может кристаллизоваться и не растопиться.

Одновременно греем сливки до кипения. Как только сахар растопится, появится дымок, карамель начнет давать мелкие пузыри, как будто хочет закипеть, в этот момент наливаете часть горячих сливок, аккуратно перемешивайте венчиком,

доливайте сливки. В конце добавить масло, соль и хорошо перемешать до однородности.

Варить до 113С.

Вылить в миску, остудить.

Переложить в кондитерский мешок с насадкой 1 см.

Отсадить на песочные полоски карамель. Заморозить.

Шоколадное покрытие:

400 г шоколада 55% (можно взять любой)

Шоколад растопить в микроволновой печи в несколько подходов, не перегревая выше 35С. Таким образом шоколад будет темперированным, если вы использовали уже темперированные плитки или каллеты (если нет - то протемперируйте шоколад).

Вылейте в контейнер, в котором удобно будет обмакивать полоски.

Окунуть замороженные полоски с карамелью, с помощью вилки поддеть и постучать вилкой об край контейнера, чтобы стряхнуть излишки шоколада. Выложить на пергамент, дать кристаллизоваться.

Заварить чай и наслаждаться :)



Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast