

Bonjour à tous !!

Aujourd'hui on va faire des snickers. Oui les barres chocolatées à base de nougat et de cacahuètes enrobées de caramel.



Du coup on va tout bonnement faire du nougat, mais sans fruits secs et des cacahuètes enrobées de caramel coulant.

Allez c'est parti pour 6 snickers.

A - INGREDIENTS :

1. Pour le nougat :

- 38 g de blanc d'œuf.
- 125 g de sucre.
- 25 g de nougasec (facultatif).
- 60 g de glucose.
- 85 g d'eau.
- 105 g de miel.

2. Pour les cacahuètes au caramel :

- 2 g de gélatine 200 Bloom.
- 100 g de sucre.
- 40 g de glucose.
- ¼ de cuillère à café de poudre de vanille.
- 40 g de beurre.
- 100 g de crème liquide 35% M.G.
- 80 g de cacahuètes.

3. Pour l'enrobage au chocolat :

- 250 g de chocolat (lait + noir ou noir ou tout lait) tempéré ([voir cette recette](#)).

B - PREPARATION :

1. Les cacahuètes au caramel :

- Mettez la gélatine à se réhydrater dans un bol d'eau froide.
- Mettez la crème à chauffer.
- Réalisez un caramel à sec avec le sucre et le glucose.
- Lorsque le caramel a pris une belle couleur ambrée, découpez le avec le beurre, en mélangeant bien avec un fouet.
- Versez la crème chaude en 3 fois, tout en mélangeant bien avec un fouet.
- Recuisez le caramel en le remontant à 110°C.
- Retirez du feu, lorsque le caramel atteint une température inférieure à 70°C, ajoutez la gélatine et mélangez bien.
- Rajoutez les cacahuètes et mélangez bien.

2. Le Nougat :

- Mettez à chauffer le sucre, l'eau et le glucose d'une part, jusqu'à 140°C (dans une casserole) et le miel d'autre part, jusqu'à 130°C (dans une autre casserole).
- Dans la cuve du robot, commencez à faire monter les blancs d'œuf en les fouettant à vitesse moyenne.
- Quand les blancs sont montés mais encore mousseux, il faut que le mélange sucre-eau-glucose atteigne les 140°C.

- Lorsque le sirop a fini de débuller (après l'avoir retiré du feu), on peut le verser en filet dans les blancs montés, en continuant à fouetter à vitesse moyenne.
- On verse ensuite, toujours en filet, le miel qui a atteint les 130°C et qui a lui aussi fini de débuller après l'avoir retiré du feu.
- Il faut maintenant dessécher la meringue. Pour cela on continue à fouetter à vitesse lente, tout en chauffant la cuve (qui doit être en inox) avec un chalumeau.
- La meringue doit commencer à se détacher de la cuve (on ne cherche pas à la dessécher de trop pour garder le côté « chewy » ou collant que l'on retrouve dans les snickers).
- On débarrasse sur une feuille de papier sulfurisé, dans un cadre rectangulaire de 8 cm de large.
- On laisse refroidir à l'air libre (surtout pas au frigo).



C - MONTAGE:

- Avec un pinceau, badigeonnez de chocolat 6 petits moules à cake en silicone.
- Lorsque le chocolat a pris, chauffez un couteau et découpez 6 morceaux de nougat de 8 cm x 1 cm x 0,5 cm de haut.
- Déposez les bandes de nougat au fond des moules badigeonnés.
- Répartissez les cacahuètes au caramel dans les moules, sur les nougats.
- Fermez avec du chocolat tempéré.
- Laissez le chocolat durcir et démoulez.

Bon appétit !!

DIM AUX FOURNEAUX