



Confiseries, friandises, chocolats

Twix



2h **1h** **30 min** **30 min** **506**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte sablée

- 1 Mettre les morceaux de beurre mou dans le bol du robot équipé d'une feuille.
- 2 Battre le beurre, puis ajouter la cassonade, la poudre d'amandes et la farine.
- 3 La pâte est prête lorsque tous les éléments sont incorporés et se détachent de la paroi du récipient.
- 4 Étaler la préparation obtenue entre deux feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur une épaisseur régulière d'environ 1 cm.
- 5 Laisser reposer la pâte pendant 10 à 15 minutes au réfrigérateur.
- 6 Préchauffer le four à 150°C.

Étape 2

Préparation du caramel

- 1 Couper les gousses de vanille dans le sens de la longueur et récupérer les graines.
- 2 Placer le sucre dans une casserole, le faire chauffer jusqu'à ce qu'il fonde et se caramélise.
- 3 En parallèle, faire chauffer la crème et les grains de

Ingrédients
pour **12** personnes

Ingrédients pour le sablé

1 pincée(s) **Sel**
150 g **Beurre**
150 g **Sucre roux**
150 g **Farine**
150 g **Amande(s) en
poudre**

Ingrédients pour le caramel

200 g **Sucre semoule**
100 g **Crème liquide
(fleurette)**
125 g **Beurre**
2 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour le chocolat

200 g **Chocolat au lait**

vanille dans une deuxième casserole.

- 4 Lorsque le caramel est presque cuit, ajouter progressivement la crème chaude et le beurre. Mélanger la préparation.
- 5 Réserver le caramel au réfrigérateur.
- 6 Sortir la pâte sablée du réfrigérateur, retirer la couche supérieure de papier sulfurisé.
- 7 Placer la pâte sablée sur une plaque et faire cuire au four jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Étape 3

Préparation du chocolat

- 1 Faire fondre le chocolat au bain marie.
- 2 Lorsque le chocolat est à 47°C, retirer le saladier du bain marie et faire descendre la température à 27°C.
- 3 Afin de faire descendre la température du chocolat plus rapidement, mélanger la préparation en récupérant le chocolat placé sur les parois du récipient.
- 4 Sortir la pâte sablée du four lorsque celle-ci affiche une belle couleur blonde.
- 5 Lorsque le chocolat a atteint 27°C, le faire chauffer à nouveau au bain marie jusqu'à atteindre une température de 29 à 30°C. Retirer le saladier du bain marie.
- 6 Couper la pâte sablée en lamelles.
- 7 Sortir le caramel du réfrigérateur et le placer dans une poche à douille.
- 8 A l'aide de la poche à douille, disposer le caramel sur les lamelles de pâte sablée.
- 9 Placer les twix au frais pour que le caramel durcisse.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les twix du réfrigérateur et les placer sur une grille recouverte de film alimentaire.
- 2 A l'aide d'une louche, verser le chocolat sur les twix.
- 3 Disposer les twix sur une assiette et servir.