

ברים פקאן ג'וי סוכריות

SprinkleBakes.com

<http://www.sprinklebakes.com/2015/07/pecan-joy-candy-bars.html>

ברים פקאן ג'וי סוכריות

תשואות על 26 חתיכות £ 1 פתית ממותקת קוקוס סוכר 1 פאונד אבקת חתיכות פקאן 3 אונקיות 1 יכול (אונקיה 14) חלב המרוכז ממותקת חצאים פקאן 78 (כ-6 גרם) 24 אונקיות שוקולד המתוקות למחצה שבבי שוקולד (שתי שקיות של 12 אונקיה) 1/4 כוס קיצור ירקות, מחולק מערבבים את הקוקוס ואבקת הסוכר בקערה גדולה. מערבבים היטב עם מרית גומי. אם אתה רואה גושים של קוקוס להידבק זה לזה כמו שאתה מערבב, לפרק אותם עם האצבעות שלך או יהיה הקצה של מרית. מוסיפים את חתיכות פקאן 3 אונקיות עד מפוזר באופן שווה. מוסיף את חלב המרוכז הממותק ומערבבים עם מרית או כף עץ חסון. התערובת תהיה מאוד עבה. השתמש בידות שלך לשלב את כל המרכיבים כשזה נהיה קשה מדי כדי לעורר יחד באמצעות כלי. כאשר כל המרכיבים מעורבבים היטב, לאסוף הממתקים לכדור ומניח אותו על גיליון הקלף. מחלקים את הכדור בשני חלקים. עבודה עם חתיכה אחת בכל פעם, לעצב את הבצק על ידי גלגולו תחת כפות הידיים שלך ולוחץ אותה לתוך צינור ארוך צורה. מרדדים כל יומן בפיסת נייר שעווה ולסובב את הקצוות; להקפיא עד חברה, כ-40 דקות. log / 13 אינץ' עבודה עם חתיכת הבצק קפוא אחד בכל פעם. לגלול את זה מנייר השעווה ולשטח אותו בעדינות. חותך כל אינץ' באמצעות מגרד ספסל או פיצה מחתך. מסדרים את החתיכות בתבנית אפייה גדולה 3 אחתיכה לחתיכות 1 מכוסות בנייר שעווה. חזור על תהליך חיתוך סידור / עם שנותר יומן ממתקים. מניחים 12 גרם של שוקולד צ'פס בקערה בטוחה מיקרוגל גדול. להוסיף קיצור ירקות 2 כפות. חום במיקרוגל בעצמה של 100% במרווחים של 30 שני ועד הממתקים וקיצור ניתן עורר חלק. בואו להתקרר מעט. טובלים לחתוך חתיכות של ממתק, אחד בכל פעם, לשוקולד באמצעות שני מזלגות להפוך את הממתק. מניחים את הממתקים טבלו שוב על נייר השעווה. בעוד השוקולד הוא ללא הגדרה, להוסיף 3 חצאים פקאן על גבי. חזור על פעולה עד 13 ממתקים הם טבלו ומקושטים בחצאים פקאן. בואו הממתקים להגדיר, כ-3 שעות, או זמן הגדרת מהירות על ידי קירורם. חזרו על התהליך עם 12 אונקיות השניה ו 2 כפות של קיצור, ואת 13 חתיכות של ממתק קוקוס שנותרו. אחסן את הממתקים בכלי אטום ב המקרר. מביא לטמפרטורת חדר לפני ההגשה. **הערה:** בסרטון ההדרכה אני יכול להניח ממתקים על רשת קירור מדף מעל תבנית אפייה. זה עובד גם ללכידת שוקולד עודף / נגר, אבל אחרי הממתקים להגדיר הם קשים להסרת מהמדף. אני מציע הצבת ממתקים טבולים בנייר שעווה - הם לקלף מייד