

Le caramel au beurre salé



Quantité :

+500 g



Préparation :

30 min.



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : 6h



Cuisson :

Température : 185/105°C
Temps : -

Matériel spécifique

☒ Thermomètre de cuisson

Liste des préparations

✓ Le caramel au beurre salé



Les étapes

☞ **Chauffer le mélange crème / lait / glucose**

☞ **Réaliser un caramel (sucre/glucose)**

Maxi 185 °C

☞ **Mélanger crème & caramel**

Maxi 105 °C

☞ **Filtrer**

Laisser refroidir 70°C

☞ **Incorporer le beurre**

Réserver au réfrigérateur minimum 6h

Le caramel onctueux

Ingédients

- ☒ 95 g de sucre en poudre
- ☒ 100 + 50 g de sirop de glucose
- ☒ 50 g de lait
- ☒ 2 g de poudre de vanille
- ☒ 200 g de crème liquide entière
- ☒ 2 g de fleur de sel
- ☒ 70 g de beurre demi-sel

o Ajouter dans une petite casserole :

- 50 g de sirop de glucose,
- 50 g de lait,
- 200 g de crème liquide
- et un peu de poudre de vanille ou autres (ou dans un récipient que l'on peut mettre au four à micro-ondes).

o Ajouter dans une grande casserole :

- 100 g de sirop de glucose
- et 95 g de sucre semoule.

o Faire bouillir le mélange glucose/lait/crème puis le mettre de côté.

o Faire fondre le sucre avec le glucose sur feu moyen.

o Réduire la puissance du feu lorsque l'ensemble est aux environs de 185°C (couleur caramélisée pas trop foncée).

o Verser lentement la crème encore chaude dessus, sans cesser de mélanger au fouet.

o Remettre le feu sur puissance moyenne et mélanger jusqu'à atteindre 105°C.

o Verser le caramel liquide dans un récipient en le filtrant.

o Laisser refroidir jusqu'à 70°C.

o Ajouter 70 g de beurre demi-sel froid et bien mixer l'ensemble pour incorporer rapidement le beurre.

o Ajouter de la fleur de sel pour renforcer le goût si désiré.

o Verser dans un pot hermétique et placer au réfrigérateur.

Le caramel restera onctueux et crémeux.

A consommer dans les 2-3 semaines.

Il peut aussi servir pour garnir des macarons par exemple.



❖ Si le caramel fige lors de l'ajout de la crème :

Assurez-vous que le mélange glucose/lait/crème soit très chaud lorsque vous le versez sur le caramel. (l'utilisation du micro-onde peut s'avérer très utile dans ce cas).

Versez-le lentement et en plusieurs fois si besoin.

Montez légèrement le feu et remuez sans cesse. Attention de ne pas dépasser les 105°C !

❖ Conservation

Il se conserve 2-3 semaines au réfrigérateur (il faut monter obligatoirement le lait/crème à ébullition)

Pour conserver votre caramel au beurre salé maison plus longtemps, placez-le dans des pots à confiture stérilisés tant qu'il est encore chaud. Ensuite, fermez les pots de caramel de manière hermétique et retournez-les, le couvercle contre la table. Laissez-les tiédir puis retournez-les à nouveau dans le bon sens. Ces petits pots de caramel à la fleur de sel stérilisés et étanches se conserveront jusqu'à six mois au placard, à l'abri de la chaleur et de la lumière.