

Le caramel au beurre salé



Le caramel

*250g crème UHT
½ gousse de vanille*

*150g glucose
150g sucre*

*75g beurre
1.5g fleur de sel*

Faire bouillir la crème avec la gousse, laisser infuser 30 minutes environ.

Fondre le glucose sur le feu, ajouter le sucre en trois fois. Réaliser un caramel clair. Décuire avec la crème.

Cuire à 117°C.

Laisser le caramel refroidir un peu et ajouter le beurre et la fleur de sel.

Couler dans le pot de stockage.

Une cuisson à 117°C donnera un caramel moelleux à température ambiante, pour un caramel à tartiner préférer une cuisson à 114°C.

Pour des bonbons de caramel mou, une cuisson à 120°C est conseillée.