



Confiseries, friandises, chocolats

Caramels mous



24h20	5 min	15 min	24h	230
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour les caramels

100 g **Sucre semoule**
100 g **Crème liquide
(fleurette)**
100 g **Glucose**
100 g **Beurre**

Étape 1

Préparation du caramel

- 1 Dans une casserole, faire chauffer le glucose sur feu moyen, puis ajouter le sucre.
- 2 Lorsque le mélange devient doré, ajouter le beurre préalablement coupé en petits morceaux. Bien mélanger, puis verser la crème tempérée petit à petit sans cesser de remuer.
- 3 Laisser cuire encore pendant environ 5 minutes, le thermomètre de cuisson doit indiquer 113°C.
- 4 Verser alors immédiatement dans un moule carré en silicone ou recouvert de papier sulfurisé.
- 5 Laisser prendre cette préparation pendant 24 heures.

Étape 2

Dressage

- 1 Démouler et découper le caramel en petits carrés.
- 2 Ces caramels peuvent être préparés à l'avance et se conservent très bien plusieurs jours dans une boîte hermétique.