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.