



## Confiseries, friandises, chocolats Caramels mous



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

**CALORIES** 

## Étape 1

Préparation du caramel

- Dans une casserole, faire chauffer le glucose sur feu moyen, puis ajouter le sucre.
- 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.

Ingrédients pour 8 personnes

Ingrédients pour les caramels

100 g Sucre semoule 100 g Crème liquide (fleurette)

100 g Glucose

100 g Beurre