

Confiseries, friandises, chocolats

Caramel au chocolat noir et zestes de citron jaune



2h35 **15 min** **20 min** **2h** **209**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour les caramels

140 g **Sirop de glucose**
140 g **Sucre semoule**
220 g **Crème liquide (fleurette)**
60 g **Chocolat noir**
1 **Citron(s)**
10 g **Beurre**
1 **Huile d'arachide**

Étape 1

Préparation du moule

- 1 Huiler le moule à l'aide d'un pinceau.
- 2 Huiler également le papier sulfurisé selon le même procédé.
- 3 Cette astuce permet au caramel de ne pas coller.
- 4 Déposer la face non huilée sur le fond du moule en prenant soin de bien plaquer les coins.
- 5 Réserver.

Étape 2

Réalisation du caramel

- 1 Verser le sirop de glucose dans une casserole à l'aide d'une maryse.
- 2 Verser ensuite le sucre et faire chauffer.
- 3 Mélanger à l'aide d'une spatule en exoglass.
- 4 Le caramel ne doit pas prendre une couleur trop foncée, il serait trop amer. Il doit avoir une couleur blonde.
- 5 Une fois le caramel blond, stopper le feu et verser petit à petit la crème liquide.

- 6 Faire chauffer de nouveau pour que le caramel fonde dans la crème.
- 7 Augmenter le feu quand le caramel est bien fondu et disposer le thermomètre à sucre dans la casserole. Laisser chauffer jusqu'à 116°C.
- 8 Stopper le feu à la température désirée, remuer et incorporer le chocolat en morceaux.
- 9 Quand le chocolat est bien incorporé au caramel, râper les zestes de citron au-dessus de la casserole.
- 10 Ajouter le beurre en morceaux et mélanger.
- 11 Quand le beurre est bien incorporé, verser la préparation dans le moule.
- 12 Tasser le moule sur un torchon et laisser refroidir pendant 15 min à température ambiante, puis 1 heure minimum dans le réfrigérateur. Le recouvrir de papier film pour qu'il ne prenne pas l'humidité.

Étape 3

Dressage

- 1 Démouler le caramel quand il est refroidi.
- 2 Tailler des bandes à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Découper ensuite en carrés ou en losanges.
- 4 Si le caramel commence à coller sur la lame, frotter la lame contre une autre pour la nettoyer.
- 5 Dresser les morceaux de caramel sur une assiette et servir.