

Confiseries, friandises, chocolats
Caramel passion



2h30 **5 min** **25 min** **2h** **403**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

**Ingrédients pour les
caramels passion**

300 g **Sucre semoule**
 290 g **Sirop de glucose**
 200 g **Fruit de la passion**
 5 cl **Eau**
 400 g **Crème liquide
(fleurette)**
 80 g **Beurre**

**Ingrédients pour le
moule**

1 Huile de tournesol

Étape 1

Préparation des caramels

- 1 Découper les fruits de la passion en deux dans le sens de la largeur à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Vider les fruits dans un saladier à l'aide d'une cuillère à café.
- 3 Mixer par brefs à-coups dans le saladier à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 4 Passer les fruits mixés dans un chinois au-dessus d'un verre mesureur à l'aide d'une maryse. Réserver.
- 5 Verser le sirop de glucose dans une casserole puis faire chauffer et ajouter le sucre.
- 6 Mélanger à l'aide d'une spatule.
- 7 Appliquer un peu d'huile sur un moule à l'aide d'un pinceau.
- 8 Appliquer également de l'huile sur un morceau de papier sulfurisé.
- 9 Poser le papier dans le moule en appuyant pour bien l'insérer.
- 10 Mélanger le caramel dans la casserole et laisser cuire jusqu'à coloration.
- 11 Baisser ensuite le feu et verser le jus de passion.

- 12 Verser ensuite l'eau pour atténuer l'acidité du jus de passion.
- 13 Augmenter la puissance du feu et ne pas mélanger pour éviter la formation d'une boule.
- 14 Verser la crème liquide quand la préparation bout et reporter à ébullition.
- 15 Placer un thermomètre à sucre au milieu de la casserole sans faire toucher le fond. Laisser cuire jusqu'à 118°C.
- 16 Stopper le feu juste avant que le caramel n'atteigne 118°C car il va continuer à monter en cuisson grâce à l'inertie thermique de la casserole.
- 17 Bien mélanger la préparation pour faire baisser la température.
- 18 Incorporer une partie du beurre salé et mélanger à l'aide d'une spatule.
- 19 Ajouter ensuite le reste du beurre quand il a bien fondu.
- 20 Poser le moule sur une grille à pâtisserie et verser le caramel sur le papier sulfurisé.
- 21 Laisser refroidir à température ambiante pendant 2 heures minimum.

Étape 2

Dressage

- 1 Démouler le caramel puis le tailler en bandes à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Tailler ensuite des petits carrés.
- 3 On peut les servir sur une assiette ou bien les conserver dans des papiers à bonbon.
- 4 Poser un caramel au centre de chaque papier puis le rouler et serrer chaque bout pour le fermer.