



Confiseries, friandises, chocolats
Caramels à l'érable



2h15 **20 min** **15 min** **1h40** **243**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **12** personnes

**Ingrédients pour les
caramels**

650 ml **Sirop d'érable**
180 g **Crème fraîche
épaisse**
1 c. à soupe **Sirop de maïs**
1 c. à café **Extrait de
vanille**

Étape 1

Préparation du caramel

- 1 Verser le sirop d'érable dans une grande casserole.
- 2 Ajouter le sirop de maïs et la crème épaisse. Mélanger au fouet.
- 3 Fixer un thermomètre sur le côté de la casserole. Celui-ci doit toucher le mélange mais pas la casserole.
- 4 Allumer sur feu moyen fort. Amener à ébullition tout en fouettant.
- 5 Une fois à ébullition, arrêter de fouetter et veiller à ce que le mélange ne déborde pas.
- 6 Surveiller la température. Une fois à 115 °C, le stade du petit boulé, retirer le casserole du feu.
- 7 Bien huiler un récipient en verre. Poser le thermomètre sur un bord puis verser le mélange dedans.
- 8 Laisser reposer pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce que le mélange redescende à 48 °C.

Étape 2

Finalisation du caramel

- 1 Une fois le mélange redescendu à 48 °C, le verser dans le robot pâtissier équipé de la feuille. Le mélanger

pendant 6 à 10 minutes.

- 2** Une fois le caramel devenu bien épais, diminuer la vitesse du robot et ajouter la vanille.
- 3** Puis arrêter le robot et verser l'appareil dans un moule carré chemisé de papier sulfurisé de 10 cm de côté.
- 4** A l'aide du dos de la cuillère en bois, étaler l'appareil jusque dans les coins.
- 5** Laisser durcir pendant une heure. Mettre au réfrigérateur pour aller plus vite.

Étape 3

Dressage

- 1** Sortir le caramel du réfrigérateur.
- 2** L'extraire du moule à l'aide du papier sulfurisé. Le poser sur une planche à découper.
- 3** A l'aide d'un couteau éminceur, couper des bandes, puis des carrés. Déposer dans une assiette de dressage.