Taylor MacLoughlin

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.