



< retour

Chocolat et confiserie

Caramel(s)



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Chocolat, glace et confiserie

Poids moyen : 8g

Le caramel est une confiserie obtenue par la cuisson du sucre. Le caramel liquide sert à décorer ou à parfumer les desserts de types gâteaux, glaces, etc.

VARIÉTÉS

Les bonbons caramélisés peuvent être mous ou durs.

Caramels mous : Bonbons à base de lait, de crème fraîche, de beurre et de sucre. Ils peuvent être parfumés au chocolat, au café ou encore à la vanille.

Caramels durs :

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
382 kcal	4,60 g	77,00 g	8,10 g	17,00 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
138,00 mg	245,00 mg	2,48 g	7,00 mg	114,00 mg
sucre	cuivre	zinc	fer	manganèse
65,50 g	0,02 mg	0,44 mg	0,14 mg	0,01 mg
vitamin A				
11,00 µg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

« Caramel » vient du latin caramellus canne à sucre, qui découle de calamus le roseau.

Crème dessert au caramel [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Topping bonbon au caramel et noisettes grillées [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15900>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15900>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/creme-dessert-au-caramel>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/topping-bonbon-au-caramel-et-noisettes-grillees>