

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CAMELS SALES AU CHOCOLAT AU LAIT

pour environ 80 caramels :

1 thermomètre - 1 cadre carré de 21 cm de côté et 2 cm de haut -

250g sucre semoule - 250g glucose - 33cl crème liquide entière -

1 sachet de sucre vanillé ou 12g de sucre vanillé fait maison -

200g chocolat au lait (Jivara pour moi) - 10g beurre salé - 2g sel fin -

Hacher le chocolat au lait, réserver.

Cuire le sucre, la crème, le glucose, le sucre vanillé jusqu'à 118° (l'opération est longue surtout de 104° à 118°, il faut être patient). Incorporer le chocolat, puis ajouter le beurre et le sel. Mélanger.

Poser le cadre métallique sur une feuille papier sulfurisé posé sur une plaque à pâtisserie. Couler le caramel à l'intérieur. Laisser reposer jusqu'au lendemain.

A l'aide d'un couteau fin et long, passer le long de l'intérieur du cadre. Ôter le cadre. A l'aide du même couteau (dont vous mouillerez la lame de temps en temps sous l'eau chaude) découper des bandes d'1cm1/2 ~. Les couper en 3, puis en 2. Emballer dans des papiers à bonbons*.