Карамель клубника-базилик (4 августа 2014)

Эти конфеты с МК Emmanuel Amon. Очень вкусные, готовятся тоже довольно быстро.



Ингредиенты:
375 г сахара
300 г глюкозы
75 г сливок (35%)
150 г пюре клубники
1 веточка зеленого базилика
100 г сливочного масла

Сахар нагреть с глюкозой до растворения.
Сливки смешать с клубничным пюре, добавить к сиропу. Добавить базилик и сливочное масло. Варить до 124С, должен получиться шарик, который держит форму при остывании.
Вылить в рамку (у меня кольцо d= 20 см), которая находится на силиконовом коврике. Дать застыть несколько часов, лучше ночь.
Порезать карамель, завернуть в обертку.

Комментарии (36)

> **irsenas** 4 августа 2014 07:55
> какие красивые конфетки!

> **eastflower** 4 августа 2014 07:57
> Ирочка, спасибо! Они очень вкусные.

> **para_gn0m0v** 4 августа 2014 08:30
> Лена, должно быть, вкусные конфетки! А глюкозу ничем заменить нельзя?

> **eastflower** 4 августа 2014 08:36
> Оксаночка, спасибо! В этом рецепте ничем нельзя, она дает текстуру.

vsetajnoejavnoe 4 августа 2014 08:33

Лен, можно вопрос не то теме: за какую цену ты бы их продавала?я для себя спрашиваю, подумываю сладости на заказ делать, но с ценами мне так сложно определяться.

vsetajnoejavnoe 4 августа 2014 09:01

поняла, Лен.

sago_cuisine 4 августа 2014 08:56

Я люблю карамель к чаю больше, чем шоколад:)

eastflower 4 августа 2014 09:03

Тогда тебе понравится :)). А я больше не буду делать - стоматолог деткам запретила липучие конфеты, а эти липнут, попробовали, понравились.

sago_cuisine 4 августа 2014 09:06

у меня глюкозы нет, Лен:)

eastflower 4 августа 2014 09:10

Эх, жаль :(

sago_cuisine 4 августа 2014 09:12

да, всё никак не сподоблюсь заказать:(

sunpolina 4 августа 2014 09:11

Чудесные :)

eastflower 4 августа 2014 09:23

Полиночка, спасибо! От них трудно оторваться :))

aranart 4 августа 2014 09:41

Какая вкуснотища!

eastflower 4 августа 2014 09:58

Это точно, оторваться сложно :)). Спасибо!

oil_teatree 4 августа 2014 10:32

Сколько калорий в них? Выглядит заманчиво)))

eastflower 4 августа 2014 11:01

Калории не считала, но вкусно очень. Трудно оторваться.

oil_teatree 4 августа 2014 11:13

Спасибо!)))

filifera 4 августа 2014 11:12

Мне тоже хочется начать делать карамель - в Киеве угостили такой вкуснющей карамелью, и что важно, совсем не липкой! Читала, что карамель сразу же надо заворачивать в целлофан - наверно, чтобы не сохла. Лена, а где ты берешь оберточный целлофан для карамели?

eastflower 4 августа 2014 12:13

Специального у меня нет, так что я просто разрезала рукав для запекания.

filifera 4 августа 2014 13:47

Спасибо за идею - надо будет попробовать.

lifetastesgreat 4 августа 2014 13:32

Очень оригинальные конфетки! Прекрасное сочетание!

eastflower 4 августа 2014 18:12

Анечка, спасибо! Мне понравился вкус, но вот соленая карамель больше понравилась.

jd_ganna 4 августа 2014 17:41

Каждый день дразнишь! Красивые!У нас глюкозы нет.

eastflower 4 августа 2014 18:12

Жаль, без нее консистенция не выйдет. Я их давно делала, все выложить не получалось.

jd_ganna 7 августа 2014 17:40

Я ещё ириски видела, там по моему глюкоза не нужна, надо глянуть. Хочется для Полины сделать, она у нас уже конфеты распробовала, требует, как увидит.

merily9 4 августа 2014 22:58

Вкусные, я ела, базилик очень приятно чувствуется и с клубникой дает интересное сочетание, вкус клубники меняется до неузнаваемости. Думала, как ты их делала, решила что горячими выкладывала ложкой в обертку и заворачивала, а оказывается нужно сначала остудить, потом нарезать. Может и сделаю сама теперь. Их так приятно смаковать по одной, как деликатес.

eastflower 4 августа 2014 23:01

Притяно, что понравились. Надеюсь, сделаешь сама и будешь наслаждаться. Их много получается с одной порции - надолго хватит. Спасибо!

magdacook 5 августа 2014 00:14

ты представляешь, я делала клубничную карамель, а тут конфеты)))всё- таки всё придумано до нас))или до них, бгг)

eastflower 5 августа 2014 08:16

Да, уж эти французы, столько веков уже изощряются в разных вкусах, готовить не переготовить :))

flamebelle 6 августа 2014 11:43

Настоящие домашние конфеты! Сочетание отличное, но подозреваю, что в поедании остановитсья невозможно ;-))

eastflower 6 августа 2014 14:05

О! Это точно, я поэтому раздавала и угощала знакомых после Ресторанного дня, иначе бы все сама съела :))

7chocolat 7 августа 2014 13:25

Лена, я прямо аромат с соком чувствую))

eastflower 7 августа 2014 13:29

С удовольствием бы тебя угостила.

Ольга 23 марта 2017 07:10

Здравствуйте! Подскажите, а базилик нужно мелко нарубить или веточка после ароматизации сиропа просто выкидывается?

7 мая 2017 11:59

Ольга, здравствуйте! Базилик после проваривания - вытаскиваем и выбрасываем. Если хотите добавить дополнительно, то в теплую начинку можно добавить мелко нарубленные свежие листья базилика.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast