Соленая карамель (23 октября 2016)

Эта карамель-тоффи - хорошо подходит в качестве начинки для макарон, в торты, пирожные. Главное- успеть использовать по назначению и не съесть ее прежде :)).



Рецепт (Ханса Овандо):

190 г сахара

10 г глюкозного сиропа

200 г сливок

145 г сливочного масла

2 г морской соли

4 г желатина

Сахар растопить в сотейнике до коричневого состояния. Одновременно нагреть до кипения сливки и глюкозу, влить в готовую карамель, аккуратно перемешать лопаткой или венчиком до однородного состояния.

Снять с огня, добавить желатин. Остудить до 40С, добавить соль и масло, пробить блендером. Убрать в холодильник на 4-5 часов для застывания.

Наслаждайтесь!!! ЕЕ МОЖНО есть просто ложками :))

Комментарии (5)

Алиана 1 ноября 2016 13:37

Елена, скажите пожалуйста, какой % жирности сливок? Спасибо))

3 ноября 2016 20:42

сливки 33-35%

Лулу 9 мая 2017 22:29

Здравствуйте, Елена! А в качестве начинки для макарон вы используете эту карамель в чистом виде,такую как она есть? Ничего не добавляя?

11 мая 2017 21:53

Здравствуйте, Лулу! Все верно, просто ее выдавливаю.

Ирина 8 февраля 2019 06:36

Елена, добрый день! Подскажите, такую карамель можно использовать для торта цифры Вупи-пай?

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

