

Caramel beurre salé

Bonjour, bonjour,

Aujourd'hui, j'ai envie de vous réconcilier avec le caramel beurre salé ! Pourquoi ?

Ben parce que c'est tellement bon et si facile à faire quand on a quelques astuces.



La première chose qu'il faut savoir, c'est qu'un caramel bien fait ne gicle pas ! Les gens ont souvent peur de se faire brûler par le sucre mais sincèrement, si vous suivez la recette à la lettre, il n'y a pas de risque.

Voilà la liste d'ingrédients :

- 120gr de sucre en poudre
- 45gr de glucose
- 50gr d'eau
- 63gr de crème entière
- 125gr de beurre
- 1/2 càc de gros sel

Ce qu'il faut savoir :

Le glucose : il est indispensable pour deux raisons ! La première c'est que c'est un anti-cristallisant, donc votre caramel va rester bien onctueux, même si vous le congelez (pour un insert dans un entremets par exemple). La deuxième raison c'est qu'il est moins écœurant que du sucre de betterave, donc en remplaçant du sucre contre un peu de glucose à vos préparations, cela sera plus agréable en bouche, plus onctueux et paraîtra moins sucré.

La crème et le beurre : utilisez toujours de la crème entière et du vrai beurre ! C'est comme cela qu'on obtient les bonnes textures et que vous ferez des desserts gourmands.

Le matériel nécessaire :

- Un thermomètre
- Une petite casserole
- Un fouet
- Une maryse
- Un grand bocal à confiture ou 2-3 petits

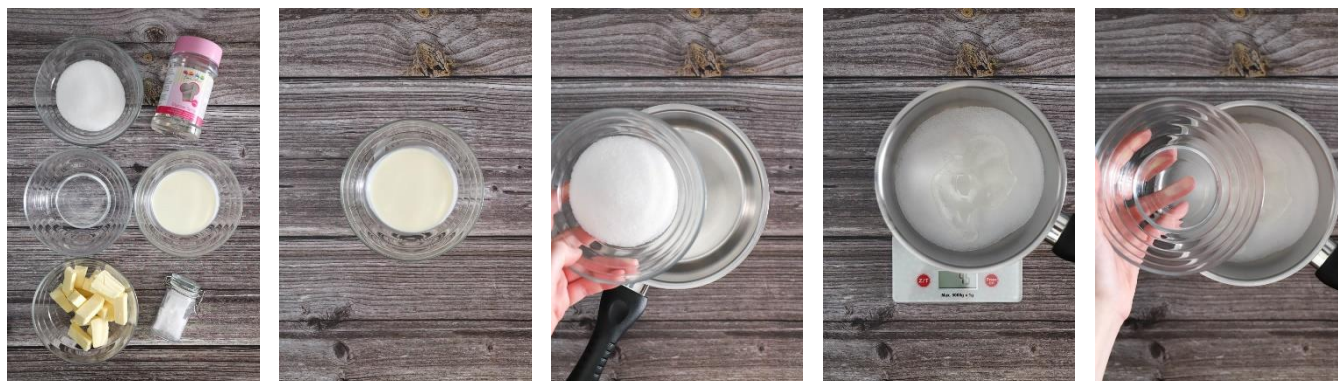
C'est parti !

Commencez par chauffer **63gr de crème**, soit au micro-ondes, soit dans une casserole. Personnellement, je la passe **40 secondes au micro-ondes** à puissance max. Une fois la crème bien chaude, réservez-la.

C'est très très très important de chauffer la crème à l'avance, car si vous ajoutez une crème froide au caramel, cela va gicler et/ou faire bloc dans votre casserole.

Dans votre casserole, ajoutez **120gr de sucre**.

Ajoutez **45gr de glucose** et **50gr d'eau**. Portez le mélange à ébullition et **laissez chauffer jusqu'à 175°C**.



Le thermomètre est indispensable pour faire du caramel beurre salé.

Vous verrez que le mélange sucre/glucose/eau va d'abord bouillir puis les bulles vont devenir plus grosses et enfin vers 160°C le sucre va commencer à colorer. J'aime le tirer jusqu'à 190°C pour avoir un caramel bien foncé, mais si vous aimez le caramel clair, vous pouvez le retirer vers 175°C sans souci.

Si vous avez un plan de cuisson à induction, soyez vigilants! Parfois l'induction peut faire dysfonctionner les appareils électroniques...donc la température affichée sur votre thermomètre risque d'être un peu plus élevée (nous avons pu constater 10°C de trop environ). Nous vous conseillons de vous fier à la couleur de votre caramel. :-)

Voici ci-dessous l'évolution du caramel au fur et à mesure.

Une fois la bonne température atteinte, retirez la casserole du feu et déposez-la sur un sous-plat.

Versez ensuite la **crème préalablement chauffée** dans la casserole et laissez **10 secondes**. Ensuite, fouettez le mélange à l'aide du fouet pour obtenir un mélange bien homogène.



Puis laissez le mélange crème/caramel redescendre à **116°C minimum**. Si vous ajoutez le beurre de suite, vous risquez de le faire se séparer.

Une fois 116°C atteint ou moins ça va aussi, ajoutez **125gr de beurre bien froid** et **1/2 càc de gros sel**.

Si vous n'aimez pas le sel dans le caramel, vous n'êtes pas obligé d'en mettre. Personnellement, je mets une bonne cuillère à café car j'adore ça!

Mélangez à nouveau avec votre fouet pour obtenir votre caramel beurre salé.

Voilà le tour est joué!

Votre caramel est prêt à être mis en bocaux. Cette recette est parfaite pour un grand bocal à confiture ou 2-3 petits.



Ce caramel est parfait pour fourrer des macarons, garnir vos crêpes ou tartiner votre pain.

Conservez votre caramel au frigo de préférence. Celui-ci peut se conserver 3 mois au frais.

Je vous souhaite une très belle journée!

Karin