

Karamele Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 10 minuta

Vrijeme kuhanja : 10 minuta

Spremno za 20 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

Sastojci:

- Šećer 180g
- Glukoza 180g
- Slatko vrhnje (najmanje 30% masnoće) 250g
- Maslac 30g
- Vanilija u prahu

Upute

1. Pripremite kalup dimenzija 15cm x 15cm i obložite ga masnim papirom. Dno i stranice kalupa bi trebale biti prekriveni papirom.
2. Stavite šećer i dovoljno vode da prekrije šećer u veliki lonac. Stavite poklopac i zagrijte smjesu do vrenja.
3. Kada sirup proključa maknite poklopac, dodajte glukozu i nastavite kuhati sirup.
4. Kuhajte ga dok se ne počne karamelizirati. U tom trenutku zagrijte vrhnje.
5. Kada karamel poprimi lijepu tamnu boju, maknite lonac s vatre i postupno dodajte vruće vrhnje i maslac. Miješajte dok se smjesa ne sjedini.
6. Stavite lonac natrag na vatru i umetnite sondu digitalnog kuhinjskog termometra u smjesu. Nastavite je kuhati bez miješanja.
7. Kuhajte dok smjesa ne dosegne temperaturu između 118°C i 121°C. Tada maknite lonac s vatre, dodajte vaniliju u prahu i odmah izlijte smjesu u pripremljeni kalup.
8. Ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi preko noći.

9. Stavite ohlađeni karamel na dasku za rezanje i izrežite komade nauljenim nožem.
10. Zamotajte svaku karamelu u celofan i spremite ih u hladnjak najduže dva tjedna.

Copyright© PastryMaestra.com™