

Slane Čokoladne Karamele Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 10 minuta

Vrijeme kuhanja : 15 minuta

Spremno za 25 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

Sastojci:

- Šećer 180g
- Glukoza 180g
- Slatko vrhnje 225g
- Maslac 30g
- Tamna čokolada 100g
- Dimljeni cvijet soli po želji

Upute

1. Pripremite kalup dimenzija 15cmx15cm i obložite ga masnim papirom. Dno i stranice kalupa bi trebale biti obložene papirom.
2. Stavite šećer i dovoljno vode da prekrije šećer u veliki lonac i poklopite ga.
3. Kada sirup proključa, maknite poklopac, dodajte glukozu i nastavite ga kuhati.
4. Kuhajte smjesu dok se ne počne karamelizirati. Tada zagrijte slatko vrhnje.
5. Kada karamel dobije lijepu jantarnu boju, maknite lonac s vatre i pažljivo mu dodajte vruće slatko vrhnje i maslac. Miješajte dok smjesa ne postane homogena.
6. Stavite smjesu natrag na vatru i u nju umetnite sondu digitalnog kuhinjskog termometra.
7. Kuhajte dok smjesa ne dosegne temperaturu između 118°C i 121°C.
8. Zatim maknite lonac s vatre i dodajte nasjeckanu čokoladu. Miješajte dok se čokolada ne otopi. Odmah izlijte smjesu u pripremljeni kalup.

9. Ostavite je da se ohladi na sobnoj temperaturi.
10. Stavite ohlađeni karamel na dasku za rezanje i pospite ga cvijetom soli.
11. Izrežite jednake komade oštrim nauljenim nožem.
12. Zamotajte svaku karamelu u celofan i spremite ih u hladnjak.

Copyright© PastryMaestra.com™