

Caramels mous au beurre salé

キャラメル・プール・サレ



【材料】 21×15cm バット1個分

砂糖	250 g
水あめ	40 g
生クリーム	200 c c
バニラビーンズ	1/2 本
バター（有塩）	100 g

1. 小鍋に生クリームと裂いたバニラビーンズのさやを入れて沸騰させておく。
2. 大きめの鍋に砂糖と水あめを入れ、時々木べらで混ぜながら中火でキャラメル状態にする。
3. 砂糖が焦げて色づいて来たらバターを加え、木べらで混ぜて溶かす。
4. ①の生クリームを少しずつ加えてさらに加熱する。
5. とろみがついてきて120℃になるまで煮詰める。
6. 火を止めてオープンシートを敷いたバットにキャラメルを流し入れる。
7. 涼しい所に置いて冷まし固める。
8. 好みのサイズにカットしてセロファンやオープンペーパーなどで包装する。

☆キャラメルの色は余熱でさらに色づいて苦くなってしまわないようにちょうど良い色の一手前で火からおろす。

☆煮詰める温度が高いと硬い飴状態になってしまうので温度が上がりすぎないように注意する。

☆生クリームを加えると大きな泡ができて煮こぼれそうになるので大きい鍋を使う。

☆カットしにくければ冷蔵庫で冷やしてからカットする。