

Caramels à la crème

environ 50 pièces    un peu d'expérience souhaitée  jusqu'à 50 Min.



Ingrédients:

Mélange:

1 dl de lait
5 dl de crème
1 CC de Pâte de vanille Bourbon
Dr. Oetker
500 g de sucre
2 CS d'eau

① Préparation:

Couvrir une plaque (env. 20 x 25 cm) d'une feuille de papier cuisson.

② Mélange:

Dans une grande casserole, mélanger le lait, la crème, la vanille et le sucre et porter à ébullition. Remuer de temps en temps. Réduire le feu et laisser mijoter env. 45 minutes, jusqu'à ce que la masse épaisse et prenne une couleur brune. Remuer constamment au bout d'env. 30 minutes de cuisson.

Dès que le caramel commence à se détacher des bords, retirer du feu, ajouter l'eau et bien mélanger, puis vider immédiatement sur la plaque préparée. Répartir uniformément l'appareil à l'aide d'une spatule.

Laisser le caramel durcir jusqu'à ce qu'il se décolle du papier cuisson sans que la masse ne bouge. (Cela peut durer quelques heures.) Couper le caramel en dés à l'aide d'un couteau lisse aiguisé. Conserver au sec.

Conseils

- Les caramels se conservent env. 2 mois dans un récipient sec et bien hermétique.



Dr. Oetker AG/SA



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53