

Caramel Beurre Salé

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



Ingédients	Quantité		
<i>Caramel Beurre salé traditionnel</i>		<i>Préparation</i>	<i>10 mn</i>
Sucre	250 gr	<i>Cuisson</i>	<i>20 mn</i>
Eau	65 gr	<i>Portions</i>	<i>10</i>
Crème	375 gr		
Beurre	125 gr		
Fleur de Sel	12 gr		
<i>Caramel avec Texturant</i>			
Easy-Base+®	23 gr		
Caramel beurre salé	300 gr		
Lait Entier	200 gr		

Processus de Fabrication

Sans Robot chauffant

Caramel beurre salé : Dans une casserole, mettre le sucre et l'eau afin de former un caramel. Ajouter le beurre en morceaux puis la crème tout en remuant. Une fois que cela est bien lié, ajouter la fleur de sel hors du feu et remuer. Prélever 350 gr de caramel beurre salé et diluer avec 150 gr de lait entier froid. Ajouter le Easy-Base+ préalablement râpé ou coupé en morceaux et monter la préparation jusqu'à 100°C jusqu'à ce que le gélifiant soit fondu.

S'assurer que le Easy-Base+ est totalement fondu en pratiquant le test de la cuillère. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler et couper selon vos envies.



Astuce du chef : pour une bonne qualité de texture, la préparation doit être coulante.

IDDSI : La texture obtenue est conforme à la nomenclature IDDSI niveau 4. Vous pouvez, pour obtenir une texture plus tendre, jouer sur le dosage de Easy-Base+, de 70 à 80 gr au kilo de masse.

Easy-Base+

www.emotionfood.ch
Contact : info@emotionfood.ch

