

# Caramelo Salado

Tipo de plato: Relleno Bombones · Subtipo: Rellenos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mavillum

## INGREDIENTES

|          |                                               |
|----------|-----------------------------------------------|
| 200 gr   | Nata                                          |
| 150 gr   | Glucosa — jarabe                              |
| 74 gr    | Azúcar                                        |
| 70 gr    | Mantequilla — sin sal, a temperatura ambiente |
| Opcional |                                               |
|          | Vainilla — en rama o esencia                  |
| 120 gr   | Chocolate con leche                           |

## ELABORACIÓN

En un pequeño cazo, llevar a ebullición, la nata, (la vainilla) con el jarabe de glucosa, retire del fuego, y reserve.

En otro cazo, derretir lentamente todo el azúcar, sin remover.

Bajar el fuego al mínimo, y añadir despacio, la mezcla de nata caliente, removiendo con unas varillas, y ¡mucho cuidado, con las salpicaduras!

Cocinar un minuto más, para disolver los posibles cristales de azúcar, y después, retirar del fuego. Añadir la sal, y mezclar para que se disuelva.

Dejar enfriar hasta los 50°C. Y lo volcamos sobre el chocolate (opcional)

Incorporar la mantequilla, con una batidora de mano, y reservar en el frigorífico, hasta que se enfríe, a unos 26-27°C.

Ponemos la preparación en un recipiente cubrimos con film a Piel ( en contacto con la ganache ) y llevamos a la heladera por 1hora mínimo.

Si queremos utilizarlo como ganache con chocolate lo tendremos que batir.