

Encaje caramelo

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

150 gr	Azúcar
2,50 gr	Pectina
100 gr	Mantequilla
50 gr	Glucosa
50 gr	Agua

ELABORACIÓN

Mezclar pectina y azúcar. Mantequilla y glucosa al fuego a fundir, cuando está fundida añadir el azúcar mezclado con la pectina, mezclar todo muy bien a fuego lento, agregamos el agua, hervimos un poquito y dejamos reposar antes de utilizar. Extendemos muy finito sobre silpat o papel de horno, podemos añadir lo que queramos en este caso yo le he puesto semillas de amapola.

Horneamos a 170°C hasta que dore, tardará alrededor de 15-20 minutos, al salir damos forma, Podemos guardarlo en lata con gel de sílice para que no se ponga blando. Como es un caramelo absorbe muchísimo la humedad, donde exista claro, y por esta tierra mía somos auténticos especialistas, por esto o lo utilizamos sobre la marcha o lo guardamos con el gel.