

Caramelo Salado

Tipo de plato: Relleno Bombones | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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.