

Avellanas caramelizadas

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Cafetito | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
500 gr Azúcar - (si es Isomalt muchísimo mejor)
200 gr Agua
125 gr Glucosa
Avellanas

ELABORACIÓN

Aun que no sean para decorar, están ?muuuuy? ricas, pero además son muy bonitas encima de una tarta.

Ponemos al fuego agua y azúcar cuidando darle con un pincel a las paredes para que el almíbar quede en perfectas condiciones, solo hasta que empiece a hervir, en este momento no revolvemos más. Llevamos hasta 160°-165° C.

Mientras vamos preparando el material. Pinchamos unas avellanas con piel en palos de madera

Y preparamos un porexpan con una silpat debajo para que escurra el caramelo y no nos caiga nada al suelo, como verán abro el ultimo cajón de la cajonera y coloco la silpat, encima de la encimera coloco el porexpan. Mojamos las avellanas en el almíbar y Ponemos a escurrir Si queremos un poco mas de sofisticación, añadimos polvo de oro. Cuando aun no ha terminado de cuajar cortamos al tamaño que queramos, cuidado que pincha una vez se endurece. Y las sacamos del palito