

Préparation

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Caramel>

Préparation.

Le caramel résulte de la fonte de cristaux de sucre. La cuisson se fait à feu vif. Si le sucre est fondu seul (sec), le caramel obtenu est bien coloré (caramel brun) et la cuisson est rapide. L'humidification du sucre avant la cuisson rend celle-ci plus lente et permet d'obtenir avant le brun, un caramel blond peu coloré. Après refroidissement, le caramel est très rigide et cassant. Encore chaud, il peut être façonné et coloré pour décorer la pâtisserie.

La fabrication du caramel mou nécessite d'incorporer des lipides à la préparation grâce à du lait concentré, du beurre, de la crème fraîche ou encore du chocolat. Cette addition peut se faire avant la cuisson pour obtenir un résultat pâle ou après (décuire) dans le but de bonbons bruns aux goûts plus francs (par exemple: caramel au beurre salé). La viscosité du produit final peut varier du semi-liquide (pâtes à tartiner) au semi-solide (fudge).

Le caramel étant parfois difficile à réussir, il est conseillé d'ajouter un filet de jus de citron avant la cuisson.

Voir en particulier : <https://chefsimon.com/gourmets/chef-simon/recettes/le-caramel-et-sa-decuisson>

Extrait très partiel :



7

Ensuite décuire en versant dans le caramel un tiers du volume en eau ou jus de fruit, lait ou autre liquide au choix. Le caramel cristallise (attention aux projections).



8

Recuire le tout, le caramel cristallisé se dissout et on obtient un caramel liquide. On recuira plus ou moins longtemps en fonction de la viscosité attendue. Le caramel est prêt à être utilisé tel quel.