Caramelle mou al fleur de sal. Moooou bien!



MARICE: "Caramelle Mou? E' la tua colazione capo? Un pacchetto di caramelle mou?" PIPEERITA PATTY: "Stamattina avevo fretta Marcie, e in cucina ho trovato solo queste.... beh, forse avevo un'altra possibilità"

MARCIE: "E cioè capo?"

PIPERITA PATTY: "Cubetti di ghiaccio!"

Beh, a questi livelli no!

Magari prima di arrivare ai cubetti di ghiaccio sarei passata da una tazza di tisana calda!

Però però...c'è un però!

Sono golosa di caramelle mou!

Ecco, l'ho detto!

Quella che non sopporta la Nut…a perchè si appiccica tutta ai denti, che fugge come uno spettro le barrette di M..s per il suddetto motivo, che detesta i dolci troppo dolci e riduce sempre all'osso le dosi di zucchero, se la lasciate davanti ad un sacchetto di mou al latte sarebbe capace anche di finirlo tutto insieme.

D'altra parte la coerenza non è mai stato il mio forte!

E se poi scopri che le amate caramelle puoi anche fartele da te, è la fine!

Da tempo, troppo tempo questo post giace fermo in archivio.

Roba che se avessi sul serio conservato anche le caramelle, a quest'ora avrebbero fatto altro che muffa!

Nella realtà le caramelle son sparite prima di subito, ma a mia parziale discolpa posso affermare che una considerevole...bocca...ce l'ha messa anche la talpa!

E da quel dì ho "caramellato" e ri"caramellato", togliendo — aggiungendo — modificando qualcosa.

Ma la mia versione preferita resta ancora questa: dolce con quel pizzico di salato che te ne fa scartare sempre una in più!

Facili, veloci, golose sono una simpatica idea da regalare e da regalarsi.

E voi..."caramellate" con me?

[ricetta adattata da qui]

Caramelle mou al fleur de sal

Tempo di preparazione 30 minuti Tempo di cottura 20 minuti Tempo passivo 3 ore Porzioni 15-20 persone

Ingredienti per circa 60 caramelle

- 200 ml di panna fresca
- 100 gr di zucchero bianco
- 100 gr di zucchero di canna (per me Demerara BRONsugar di D&C)
- 48 gr di glucosio (o miele delicato)
- 24 gr di burro salato
- fleur de sal
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Procedimento

- 1. Bagnare e strizzare un foglio di carta forno e sistemarlo in uno stampo quadrato o rettangolare.
- 2. Versare la panna in una casseruola dai bordi alti e dal fondo spesso, aggiungere il burro, i due tipi di zucchero, il glucosio (o miele) l'estratto di vaniglia, un

- 3. pizzico di fleur de sal, porre sul fuoco a fiamma bassa e mescolare senza schizzare il liquido sui bordi.
- 4. Controllare la temperatura con un termometro e cuocere fino a raggiungere i 118-120°C, stadio di "media bolla", temperatura alla quale il composto inizierà ad addensarsi e scurire e si sgonfierà.
- 5. Trasferire immediatamente nella teglia ricoperta di carta forno e lasciare che il composto solidifichi a temperature ambiente per circa un paio d'ore.
- 6. Una volta solidificato, estrarre il mou dalla teglia e con un coltello a lama lunga, ben affilato e leggermente unto, ritagliare le caramelle delle dimensioni di 2X2 cm circa.
- 7. Incartare le caramelle singolarmente con carta forno o con plastica trasparente per alimenti.

Note

- * Le dimensioni dello stampo determineranno lo spessore delle caramelle. Il mio è di 18X18 cm e le caramelle erano alte poco più 0,5 cm.
- * In mancanza del termometro, per verificare la cottura dello zucchero si può procedere così. Preparare una ciotolina con acqua e cubetti di ghiaccio, tuffarvi dentro alcune gocce di composto e formare, sempre nell'acqua, una piccola pallina. Estrarre la pallina dall'acqua: se diventa subito molle, è lo stadio di "piccola bolla" (112-116°C) e bisogna proseguire la cottura ancora per poco; se la pallina resta morbida ma non molle, è lo stadio della "media bolla" (118-120°C) e il composto è pronto; se infine la pallina diventa dura è già lo stadio di "grande bolla" (121-125°C) ed è stata oltrepassata la temperatura (le caramelle resteranno più dure). Se non si riesce a formare la pallina nell'acqua va proseguita la cottura.
- * Le caramelle si conservano per circa 2 settimane in un contenitore a chiusura ermetica.



Un abbraccio a tutti, alla prossima...