

Caramelle mou al fleur de sal. Mooooou 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...