

Il Caramello salato (fatto in casa)

In questa ricetta vi spiegherò come realizzare dell'ottimo caramello (salato o non), una salsa che può essere utilizzata per molte preparazioni oppure semplicemente gustata al cucchiaino.

ATTENZIONE

il caramello crea dipendenza, pertanto consumatene la giusta quantità per volta.

Avvertenze e consigli:

E' molto importante utilizzare dello zucchero a cristalli finissimi (un esempio è lo zucchero extra fine della Zafiro acquistabile in tutti i supermercati).

Attenzione a non girare mai lo zucchero nei primi minuti di cottura/scioglimento.

Non utilizzate spatole in silicone o in plastica dura ma quelle in acciaio o legno.

La pentola dovrà avere un fondo spesso.

La cottura perfetta si ottiene utilizzando i piani di cottura ad induzione; se non ce l'avete consiglio l'utilizzo di uno spargifiamma in maniera tale da distribuire le fiamme il più uniformemente possibile ed evitando così di bruciare lo zucchero. Attenzione perchè se lo zucchero vi risulterà amaro ciò sta ad indicare che è stato cotto troppo (o addirittura bruciato) lo zucchero. Se ciò dovesse accadere non avete altra scelta che ricominciare da capo.

L'utilizzo del sale è opzionale. Se volete un caramello salato si aggiunge un quarto di cucchiaino di sale fino;

contrariamente non utilizzerete il sale.

La panna da montare liquida? Comprate quella non zuccherata! Vi consiglio di scaldarla leggermente prima di versarla.

Il burro dev'essere a temperatura ambiente, quindi morbido.

Ingredienti per un barattolo di caramello:

- 230 gr di zucchero bianco extra-fine
- 85 gr di burro ammorbidito e a pezzetti
- 150 gr di panna da montare liquida (non zuccherata)
- 1/4 cucchiaino di sale fino (opzionale)
- un cucchiaino d'acqua

Preparazione:

Versate lo zucchero nella pentola con fondo spesso, aggiungeteci l'acqua attorno e fate riscaldare a fuoco medio.



Non girate lo zucchero i primi 5 minuti di cottura. Appena vedete che inizia a sciogliersi potete iniziare a girarlo utilizzando una spatola in acciaio oppure in legno.



Non preoccupatevi se notate che lo zucchero si è raggruppato formando delle palline; rompetele semplicemente aiutandovi con la spatola.



Dovrete ottenere uno zucchero sciolto e ben uniformato. Vi accorgerete quando è pronto dal colore.



Appena avrà raggiunto un bellissimo colore ambrato e non vi saranno più palline di zucchero sospese possiamo iniziare a versarci il burro a pezzettini. In questa fase abbassate la fiamma al minimo e versate il burro. Attenzione perchè potrebbe schizzare leggermente. Appena aggiunto il burro

GIRATE SUBITO per amalgamare il tutto.



Spegnete la fiamma e togliete dal fuoco ed aggiungete la panna e mescolate immediatamente. CONSIGLIO di intiepidire la panna prima di versarla.

Per il caramello salato l'ultimo tocco è l'aggiunta del sale. Mescolate con cura.



Lasciate intiepidire e poi versatela in un'altra ciotola. Essendo ancora caldo, prima di trasferirlo in un barattolo di vetro, lasciatelo raffreddare completamente.

Versatelo in un barattolo in vetro (tipo quello delle conserve) e ponetelo in un luogo asciutto e chiuso.

Ben fatto! □

<http://www.pasticciando.it/wp-content/uploads/2019/08/caramello-fatto-in-casa.mp4>