

1,00 Caramello salato al microonde



Lista Ingredienti:

15,00	gr	acqua
150,00	gr	zucchero semolato
30,00	gr	sciroppo di glucosio 60 de
150,00	gr	panna fresca 35 m.g.(massa grassa)
25,00	gr	burro
3,00	gr	sale

Preparazione Mescolare in una boule di pirex gli zuccheri e l'acqua, portare a colorazione ambrata in microonde alla massima potenza. Decuocere con panna molto calda, riportare qualche secondo a bollore, sempre in microonde facendo attenzione che non fuoriesca dalla boule. Raffreddare a 35° e aggiungere il burro a crema, mixare.

