

Caramels au chocolat (Philippe Conticini)

Catégorie : Chocolats & confiseries

Ingrédients

- 275g de crème liquide à minimum 30% de matières grasses
- 155g de sucre semoule
- 175g de glucose
- 25g de miel neutre
- 150g de chocolat noir (j'ai utilisé du Caraïbes 66% de Valrhona)
- 40g de beurre

Préparation

1. indispensable.
2. Au niveau du chocolat, je vous conseille d'en prendre un assez fort en cacao pour ne pas avoir un résultat trop sucré.
3. Ensuite, ajoutez le glucose et le beurre.
4. Continuez la cuisson jusqu'à atteindre la température de 114°C, en remuant régulièrement.
5. Ça va prendre pas mal de temps, environ 15 minutes.
6. Pendant ce temps, hachez le chocolat finement.
7. Quand le caramel est à 114°C, ajoutez le chocolat, puis mélangez sans cesse le caramel jusqu'à atteindre à nouveau la température de 114°C à 117°C selon si vous voulez un caramel plus tendre ou un peu plus dur.
8. Ajoutez de la fleur de sel.
9. Versez le caramel immédiatement dans un cadre graissé posé sur une feuille de papier sulfurisé graissé aussi.
10. Laissez durcir quelques heures, puis découpez des caramels.
11. Et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com