

Karamel lembut dengan mentega asin (kopi, vanila...)

Ingrédients

- 120g mentega
- 120g krim cair
- 375g gula
- 4g kopi instan atau vanila atau rempah lain sesuai selera Anda

Préparation

1. Di antara makanan manis Natal, tidak hanya ada coklat... ada juga karamel!
2. Di sini ada karamel lembut yang saya beri aroma kopi, tapi Anda bisa menggunakan resep ini untuk mendapatkan karamel mentega asin klasik, atau memberinya aroma vanila, rempah-rempah... Resepnya sangat sederhana, tetapi Anda akan membutuhkan termometer!
3. Panaskan krim cair dengan kopi, vanila atau lainnya, tanpa membawanya mendidih.
4. Tuangkan setengah dari gula ke dalam panci.
5. Panaskan dengan api kecil sampai mulai meleleh.
6. Kemudian, tambahkan secara bertahap sisa gula.
7. Lanjutkan memasak hingga menjadi karamel pada suhu 180°C.
8. Tuangkan krim panas secara bertahap ke dalam karamel sambil diaduk secara teratur.
9. Lanjutkan memasak sampai mencapai suhu 140°C.
10. Kemudian angkat panci dari api dan tambahkan mentega yang telah dipotong kecil-kecil.
11. Aduk rata, lalu ketika karamel sudah homogen, tambahkan garam laut.
12. Tuangkan ke dalam bingkai yang telah diolesi minyak dan biarkan dingin sepenuhnya selama beberapa jam.
13. Kemudian, lepaskan bingkai, potong karamel Anda, dan akhirnya nikmatilah!