

Karameli laini za siagi ya chumvi (kahawa, vanila...)

Préparation

1. Kati ya vishawishi vya Krismasi, siyo tu kuna chokoleti... kuna na caramels pia!
2. Hapa kuna caramels laini ambazo nimezipa ladha ya kahawa, lakini unaweza kutumia mapishi haya kupata caramels za siagi na chumvi za jadi, au kuzipa ladha ya vanilla, viungo... Mapishi ni rahisi sana, lakini utahitaji kipima joto!
3. Toa sukari, twende kazi :) Thermometer yangu ya spatulaWakati wa maandalizi: dakika 25Kwa fremu ya mraba ya 25cm kwa upande: Viungo: G 120 ya siagi G 120 ya cream ya maji G 375 ya sukari Maua ya chumvi G 4 ya kahawa inayoyeyuka au vanilla au viungo kulingana na ladha yako Mapishi: Pasha cream ya maji na kahawa, vanilla au vinginevyo, bila kuchemsha.
4. Mimina nusu ya sukari kwenye sufuria.
5. Pasha moto kwa moto mdogo hadi ianze kuyeyuka.
6. Kisha, ongeza polepole sukari iliyobaki.
7. Endelea kupika hadi upate caramel kwenye 180°C.
8. Mimina cream ya moto polepole kwenye caramel ukikoroga mara kwa mara.
9. Endelea kupika hadi ufikie joto la 140°C.
10. Kisha, toa sufuria kutoka moto na ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo.
11. Changanya vizuri, kisha unapopata caramel iliyochanganyika vizuri, ongeza maua ya chumvi.
12. Mimina ndani ya fremu iliyopakwa mafuta na acha ikuunguze kabisa kwa masaa kadhaa.
13. Kisha, toa fremu, kata caramels zako, na mwishowe furahia!