



ZOUTE BOTERKARAMEL

INGREDIËNTEN

- 120 g poedersuiker
- 45 g glucose
- 50 g water
- 60 g room
- 125 g Fairebel boter
- 1/2 tl grof zout

Warm de room in een steelpan op en zet apart. De room moet eerst worden opgewarmd, want koude room in de karamel zal het mengsel doen klonten.

Nu de suiker, glucose en water tot 175°C in een steelpan opwarmen.

Bij ongeveer 160°C zal het suikermengsel van kleur veranderen. Hoe langer en warmer je de karamel laat sudderen, hoe donkerder hij zal worden. Zodra de gewenste kleur is bereikt, de pan van het vuur nemen.

Voeg de room toe aan het suikermengsel en laat 10 seconden staan. Klop het mengsel vervolgens tot een gladde massa.

Laat het karamelmengsel afkoelen.

Voeg, zodra het mengsel voldoende is afgekoeld, 125 g Fairebel boter en het grove zout toe. Roer de karamel beurre salé nog een laatste keer door en je bent klaar!

De karamel kan nu in potten worden gevuld.

Bewaartip: Bewaar de karamel in de koelkast.

